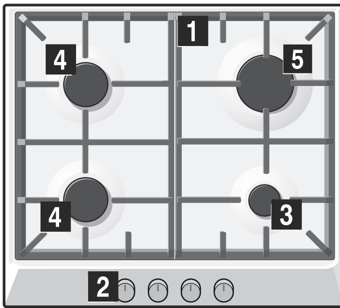
Placa de cocción a gas
Gas hob
Table de cuisson gaz
Gaskookplaat

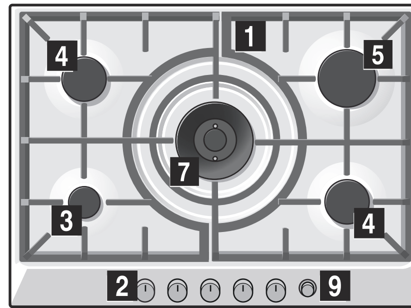


BOSCH

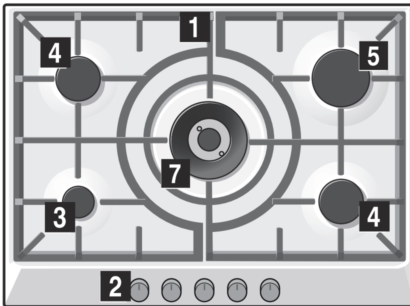
PCP6..A...
PCP6..B...



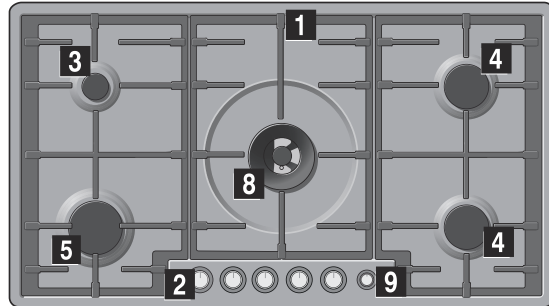
PCQ7..M...



PCQ7..A...
PCQ7..B...



PCR9..M...



1 Parrillas
2 Perillas de control
3 Quemador auxiliar de hasta 1 kW
4 Quemador semi-rápido de hasta 1,75 kW
5 Quemador rápido de hasta 3 kW
6 Quemador wok de doble llama de hasta 3,3 kW
7 Quemador wok de triple llama de hasta 4 kW
8 Quemador wok de doble llama dual de hasta 5 kW
9 Main Switch

1 Pan supports
2 Control knobs
3 Auxiliary burner (up to 1 kW)
4 Semi-rapid burner (up to 1.75 kW)
5 Rapid burner (up to 3 kW)
6 Double-flame wok burner (up to 3.3 kW)
7 Triple-flame wok burner (up to 4 kW)
8 Dual double-flame wok burner up to 5 kW
9 Main Switch

1 Grilles
2 Boutons de commande
3 Brûleur auxiliaire de 1 kW maximum
4 Brûleur semi-rapide de 1,75 kW maximum
5 Brûleur rapide de 3 kW maximum
6 Brûleur wok double flamme de 3,3 kW maximum
7 Brûleur wok triple flamme de 4 kW maximum
8 Brûleur wok double flamme double de 5 kW maximum
9 Interrupteur principal (Main Switch)

1 Roosters
2 Knoppen
3 Hulpbrander tot 1 kW
4 Halfsnelbrander tot 1,75 kW
5 Snelbrander tot 3 kW
6 Wokbrander met dubbele vlam tot 3,3 kW
7 Wokbrander met driedubbele vlam tot 4 kW
8 Dual wokbrander met dubbele vlam tot 5 kW
9 Main Switch

es Índice

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: **www.bosch-home.com** y también en la tienda online: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Indicaciones de seguridad

Lea atentamente estas instrucciones. Solo entonces podrá manejar su aparato de manera efectiva y segura. Conserve las instrucciones de uso e instalación y entréguelas con el aparato si este cambia de dueño.

El fabricante queda exento de toda responsabilidad si no se cumplen las disposiciones de este manual.

Las imágenes representadas en estas instrucciones tienen carácter orientativo.

No saque el aparato del embalaje protector hasta el momento del empotre. Si observa algún daño en el aparato, no lo conecte. Póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico.

Este aparato corresponde a la clase 3, según la norma EN 30-1-1 para aparatos a gas: aparato empotrado en un mueble.

Antes de instalar su nueva placa de cocción asegúrese de que la instalación se realiza siguiendo las instrucciones de instalación.

Este aparato no puede ser instalado en yates o caravanas.

Este aparato se debe utilizar únicamente en lugares suficientemente ventilados.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Todos los trabajos de instalación, conexión, regulación y adaptación a otros tipos de gas deben ser realizados por un técnico autorizado, respetando toda la normativa y legislación aplicables y las prescripciones de las compañías locales proveedoras de gas y electricidad. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.

Este aparato sale de fábrica adaptado al tipo de gas que indica la placa de características. Si fuera necesario cambiarlo, consulte las instrucciones de instalación. Se recomienda llamar a nuestro Servicio Técnico para la adaptación a otros tipos de gas.

Si el cable de alimentación se daña solo podrá ser reemplazado por el fabricante del centro de servicio autorizado.

Este aparato ha sido diseñado solo para uso doméstico, no está permitido su uso comercial o profesional. Utilice el aparato únicamente para cocinar, nunca como calefacción. La garantía únicamente tendrá validez en caso de que se respete el uso para el que fue diseñado.

Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

No use tapas o barreras de protección para niños que no estén recomendadas por el fabricante de la placa de cocción. Pueden provocar accidentes, p. ej. debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas que presenten limitaciones en sus facultades físicas, sensoriales o psíquicas o que carezcan de experiencia y conocimientos si son supervisados o han sido instruidos respecto al uso seguro del aparato y son conscientes de los peligros que conlleva su uso.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no debe encomendarse a los niños a menos que estén supervisados.

¡Peligro de deflagración!

La acumulación de gas sin quemar en un recinto cerrado conlleva peligro de deflagración. No someta el aparato a corrientes de aire. Los quemadores podrían apagarse. Lea atentamente las instrucciones y advertencias relativas al funcionamiento de los quemadores de gas.

¡Peligro de intoxicación!

El uso de un aparato de cocción a gas produce calor, humedad y productos de combustión en el local donde está instalado. Asegure una buena ventilación de la cocina, especialmente mientras la placa de cocción esté en funcionamiento: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora). La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria o más eficaz: abra una ventana o aumente la potencia de la ventilación mecánica.

¡Peligro de quemaduras!

Las zonas de cocción y adyacentes se calientan mucho. No toque nunca las superficies calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años.

¡Peligro de incendio!

- Las zonas de cocción se calientan mucho. No coloque objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacene objetos sobre la placa de cocción.
- No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios debajo de este electrodoméstico ni cerca de él.
- Las grasas o aceites sobrecalentados se inflaman fácilmente. No se ausente mientras caliente grasa o aceite. Si se inflaman, no apague el fuego con agua. Cubra el recipiente con una tapa para sofocar el fuego y desconecte la zona de cocción.

¡Peligro de lesiones!

- Los recipientes que presenten daños, tengan un tamaño inadecuado, rebasen los bordes de la placa de cocción o estén mal situados pueden provocar lesiones graves. Observe los consejos y advertencias relativos a los recipientes de cocinado.
- En caso de avería, corte la alimentación eléctrica y de gas del aparato. Para la reparación, llame a nuestro servicio técnico.
- No manipule el interior del aparato. Si fuera necesario, llame a nuestro servicio técnico.
- Si alguna de las perillas de control no se puede girar, no la fuerce. Llame inmediatamente al servicio técnico para que proceda a su reparación o sustitución.

¡Peligro de descarga eléctrica!

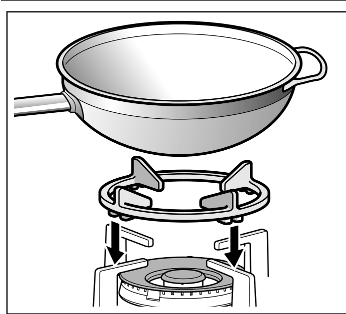
No utilice máquinas de limpieza a vapor para limpiar el aparato.

Su nuevo aparato

En la página 2 encontrará una vista general de su aparato así como la potencia de los quemadores.

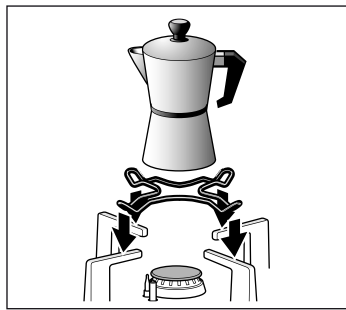
Accesorios

Según modelo, la placa de cocción puede incluir los siguientes accesorios. Estos también se pueden adquirir en el Servicio Técnico.

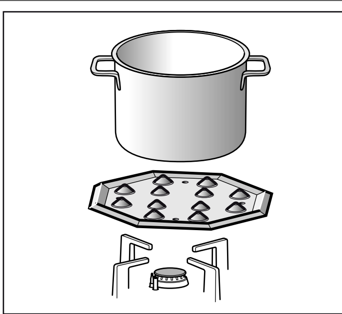


Parrilla wok adicional
Para utilizar exclusivamente en quemadores wok con recipientes de base cóncava.

El uso de estos recipientes puede causar cierta deformación temporal en la cubierta. Esto es normal y no tiene influencia en el funcionamiento del aparato.

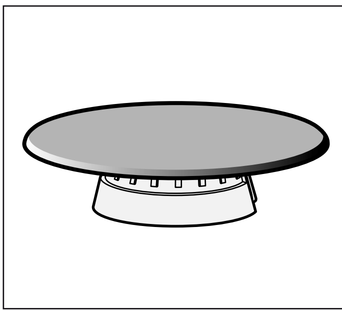


Parrilla cafetera adicional
Para utilizar exclusivamente en el quemador auxiliar con recipientes de diámetro inferior a 12 cm.



Simmer Plate
Este accesorio ha sido diseñado para reducir el nivel de calor en la potencia mínima.

Colocar el accesorio directamente sobre la parrilla con los volcanes hacia arriba, nunca directamente sobre el quemador. Colocar el recipiente centrado sobre el accesorio.

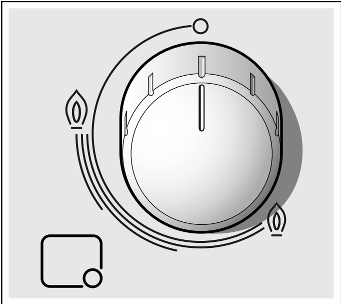


Simmer Cap
Quemador exclusivamente indicado para cocinar en la potencia mínima. Para su utilización es preciso extraer el quemador auxiliar y sustituirlo por el quemador Simmer Cap.

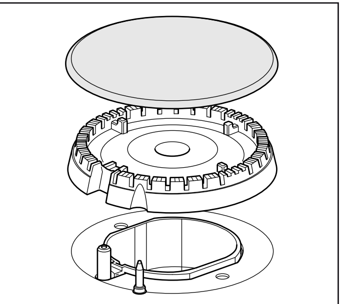
El fabricante no asume responsabilidad si no se utilizan o se utilizan incorrectamente estos accesorios.

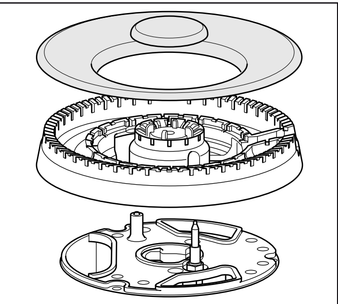
Quemadores de gas

Cada perilla de control de accionamiento tiene señalado el quemador que controla.



Para un correcto funcionamiento del aparato es imprescindible asegurarse de que las parrillas y todas las piezas de los quemadores estén bien colocadas. No intercambie las tapas de los quemadores.





Encendido manual

1. Presione la perilla de control del quemador elegido y gírela hacia la izquierda hasta la posición deseada.
2. Acerque algún tipo de encendedor o llama (antorcha, cerillos, etc.) al quemador.

Encendido automático

Si su placa de cocción dispone de encendido automático (bujías):

1. Presione la perilla de control del quemador elegido y gírela hacia la izquierda hasta la posición de máxima potencia.
   Mientras la perilla de control está presionada se producen chispas en todos los quemadores. La llama se enciende.
2. Deje de presionar la perilla de control.
3. Gire la perilla de control a la posición deseada.

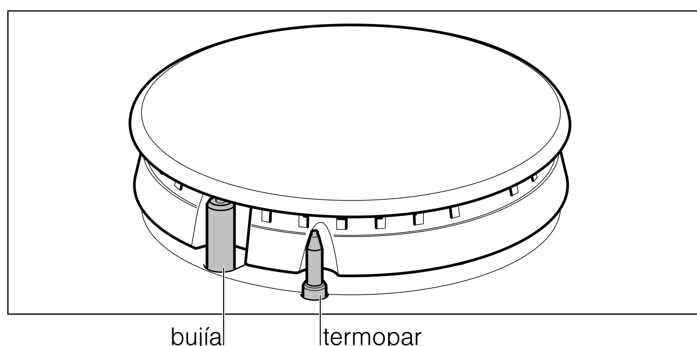
Si no se produce el encendido, gire la perilla de control a la posición de apagado y repita los pasos. Esta vez mantenga la perilla de control presionada durante más tiempo (hasta 10 segundos).

⚠ **¡Peligro de deflagración!**

Si transcurridos 15 segundos la llama no se enciende, apague el quemador y abra la puerta o ventana del recinto. Espere al menos un minuto antes de intentar encender el quemador.

Sistema de seguridad

Según modelo, su placa de cocción puede disponer de un sistema de seguridad (termopar), que impide el paso de gas si los quemadores se apagan accidentalmente.



Para garantizar que este dispositivo esté activo:

1. Encienda el quemador con normalidad.
2. Sin soltar la perilla de control, manténgala presionada firmemente durante 4 segundos tras haberse encendido la llama.

Apagar un quemador

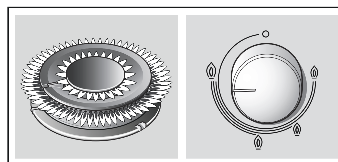
Gire la perilla de control correspondiente hacia la derecha hasta la posición 0.

Niveles de potencia

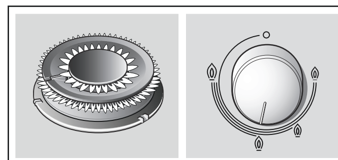
Las perillas de control progresivas le permiten regular la potencia que necesite entre los niveles máximo y mínimo.

Posición	○	Perilla de control cerrada
Llama grande		Apertura o capacidad máximas y encendido eléctrico
Llama pequeña		Apertura o capacidad mínima

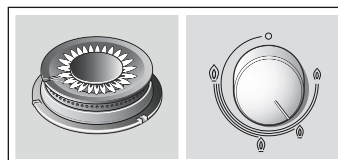
En los quemadores de doble llama duales, las llamas interior y exterior se pueden regular de forma independiente. Los niveles de potencia posibles son:



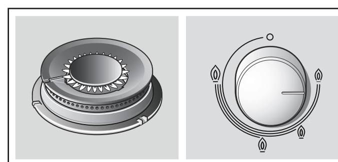
Llama exterior e interior a la máxima potencia.



Llama exterior a la mínima potencia, llama interior a la máxima potencia.



Llama interior a la máxima potencia.



Llama interior a la mínima potencia.

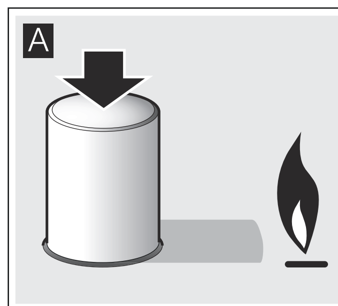
Interruptor principal / Bloqueo de la placa de cocción (Main Switch)

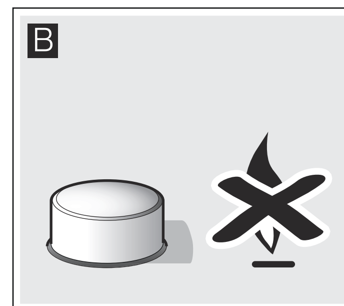
La placa de cocción puede disponer de un interruptor principal, que corta el paso de gas general, y apaga todos los quemadores a la vez. Este interruptor es muy práctico si se tienen niños en casa, o si por algún motivo tiene que apagar rápidamente todos los quemadores.

Para bloquear la placa de cocción:

Presione el interruptor principal.

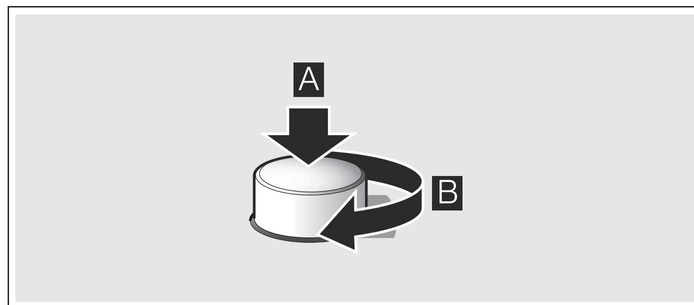
Todos los quemadores que están encendidos se apagan. La placa de cocción se bloquea.





Para desbloquear la placa de cocción:

1. Coloque todas las perillas de control en la posición de apagado.
2. Presione y gire el interruptor principal en el sentido de las manecillas del reloj hasta el tope.



Se abre el paso de gas general. Ya puede utilizar la placa de cocción con normalidad.

Advertencias

Durante el funcionamiento del quemador es normal que se escuche un leve silbido.

En los primeros usos es normal que se desprendan olores. Esto no supone ningún riesgo ni mal funcionamiento. Irán desapareciendo.

Una llama de color naranja es normal. Se debe a la presencia de polvo en el ambiente, líquidos derramados, etc.

En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cierre la perilla de control de accionamiento del quemador y no intente reencenderlo durante por lo menos 1 minuto.

Unos segundos después del apagado del quemador se producirá un sonido (golpe seco). No es ninguna anomalía, eso significa que la seguridad se ha desactivado.

Mantenga la máxima limpieza. Si las bujías están sucias el encendido será defectuoso. Límpielas periódicamente con un cepillo no metálico pequeño. Tenga en cuenta que las bujías no deben sufrir impactos violentos.

Consejos de cocinado

Quemador	Muy fuerte - Fuerte	Medio	Lento
Quemador wok	Hervir, cocer, asar, dorar, paellas, comida asiática (wok)	Recalentar y mantener calientes: platos preparados, platos cocinados	
Quemador rápido	Escalopas, bistec, tortilla española, frituras	Arroz, bechamel, ragout	Cocción al vapor: pescado, verduras
Quemador semi-rápido	Patatas al vapor, verduras frescas, purés, pastas	Recalentar y mantener calientes platos cocinados y hacer guisos delicados	
Quemador auxiliar	Cocer: guisados, arroz con leche, caramelo	Descongelar y cocer despacio: legumbres, frutas, productos congelados	Hacer/fundir: mantequilla, chocolate, gelatina

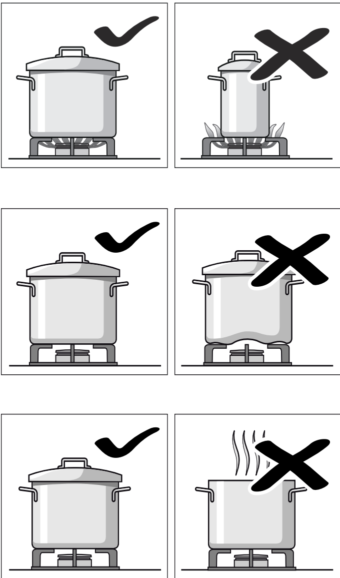
Recipientes de cocinado

Recipientes apropiados

Quemador	Diámetro mínimo del recipiente	Diámetro máximo del recipiente
Quemador wok	22 cm	-
Quemador rápido	22 cm	26 cm
Quemador semi-rápido	14 cm	20 cm
Quemador auxiliar	12 cm	16 cm

Advertencias de uso

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía y a evitar daños en los recipientes:



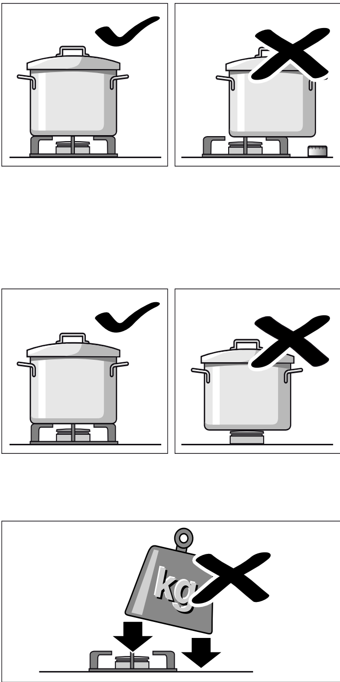
Utilice recipientes de tamaño apropiado a cada quemador.

No utilice recipientes pequeños en quemadores grandes. La llama no debe tocar los laterales del recipiente.

No utilice recipientes deformados que se muestren inestables sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcar.

Utilice solo recipientes de base plana y gruesa.

No cocine sin tapa o con esta desplazada. Se desperdicia parte de la energía.



Coloque el recipiente bien centrado sobre el quemador. En caso contrario podría volcar.

No coloque los recipientes grandes en los quemadores cercanos a las perillas de control. Éstas pueden resultar dañadas debido al exceso de temperatura.

Coloque los recipientes sobre las parrillas, nunca directamente sobre el quemador.

Asegúrese de que las parrillas y tapas de los quemadores estén bien colocadas antes de su uso.

Maneje los recipientes con cuidado sobre la placa de cocción.

No golpee la placa de cocción ni coloque sobre ella pesos excesivos.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza

Una vez frío el aparato, límpielo con una esponja, agua y jabón.

Después de cada uso, limpie la superficie de los respectivos elementos del quemador una vez que se haya enfriado. Si se dejan restos (alimentos recocidos, gotas de grasa, etc.), por poco que sea, se incrustarán en la superficie y serán luego más difíciles de eliminar. Es necesario que los agujeros y ranuras estén limpios para que la llama sea correcta.

El movimiento de algunos recipientes puede dejar restos metálicos sobre las parrillas.

Limpie los quemadores y las parrillas con agua jabonosa y frótelos con un cepillo no metálico.

Si las parrillas disponen de soportes de goma, tenga cuidado al limpiarlas. Los soportes pueden soltarse y la parrilla puede rayar la placa de cocción.

Seque completamente los quemadores y las parrillas siempre. La presencia de gotas de agua o zonas húmedas al comienzo de la cocción puede deteriorar el esmalte.

Después de la limpieza y secado de los quemadores, asegúrese de que las tapas estén bien colocadas sobre el difusor.

¡Atención!

- No utilice máquinas de limpieza a vapor. Podría dañar la placa de cocción.
- Si la placa de cocción posee un panel de cristal o de aluminio, no utilice un cuchillo, rasqueta o similar para limpiar la unión con el metal.

Mantenimiento

Limpie al instante los líquidos que se derramen. Así evitará que los restos de comida se peguen y se ahorrará esfuerzos innecesarios.

No deje líquidos ácidos (zumo de limón, vinagre, etc.) sobre la placa de cocción.

Debido a las altas temperaturas que soportan, el quemador wok y las zonas de acero inoxidable (cubierta, contorno de los quemadores, etc.) pueden cambiar de color. Esto es normal. Después de cada uso, limpie dichas zonas con un producto apropiado para acero inoxidable.

Se recomienda utilizar regularmente el producto de limpieza disponible en nuestro Servicio Técnico con código 464524.

¡Atención!

El limpiador de inoxidable no se debe utilizar en la zona alrededor de las perillas de control. Las indicaciones (serigrafía) se pueden borrar.

Solucionar anomalías

En ocasiones, las anomalías detectadas se pueden solucionar fácilmente. Antes de llamar al Servicio Técnico tenga en cuenta los siguientes consejos:

Anomalía	Posible causa	Solución
El funcionamiento eléctrico general está averiado.	Fusible defectuoso.	Comprobar en la caja general de fusibles si el fusible está averiado y cambiarlo.
	El interruptor automático o un diferencial se disparó.	Comprobar en el cuadro general de control si ha saltado el automático o un diferencial.
El encendido automático no funciona.	Pueden existir residuos de alimentos o de limpieza entre las bujías y los quemadores.	El espacio entre la bujía y el quemador debe estar limpio.
	Los quemadores están mojados.	Secar cuidadosamente las tapas del quemador.
	Las tapas del quemador están mal colocadas.	Comprobar que las tapas están bien colocadas.
	El aparato no está conectado a tierra, está mal conectado o la toma de tierra es defectuosa.	Póngase en contacto con el instalador eléctrico.
La llama del quemador no es uniforme.	Las piezas del quemador están mal colocadas.	Colocar correctamente las piezas.
	Las ranuras del quemador están sucias.	Limpiar las ranuras del quemador.
El flujo de gas no parece normal o no sale gas.	El paso de gas está cerrado por llaves intermedias.	Abrir las posibles llaves intermedias.
	Si el gas proviene de un tanque, comprobar que no está vacío.	Cambiar el tanque.
Hay olor a gas en la cocina.	Algún grifo está abierto.	Cerrar los grifos.
	Mal acoplamiento del tanque.	Comprobar que el acoplamiento es perfecto.
	Posible fuga de gas.	Cerrar la llave general de gas, ventilar el recinto y avisar inmediatamente a un técnico de instalación autorizado para la revisión y certificación de la instalación. No utilizar el aparato hasta asegurarse de que no existe ninguna fuga de gas en la instalación o el aparato.
El quemador se apaga inmediatamente después de soltar la perilla.	No ha mantenido la perilla de control presionada el tiempo suficiente.	Una vez encendido el quemador, mantener la perilla de control presionada unos segundos más.
	Las ranuras del quemador están sucias.	Limpiar las ranuras del quemador.

Servicio de asistencia técnica

Si se solicita nuestro Servicio Técnico, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Esta información figura en la placa de características, situada en la parte inferior de la placa de cocción, y en la etiqueta del manual de uso.

Condiciones de garantía

Si, contrariamente a nuestras expectativas, el aparato presentara algún daño o no cumpliera con sus exigencias de calidad previstas, le rogamos nos lo haga saber lo antes posible. Para que la garantía tenga validez, el aparato no deberá haber sido manipulado, ni sometido a un mal uso.

Las condiciones de garantía aplicables son las establecidas por la representación de nuestra empresa en el país donde se haya efectuado la compra. Puede solicitarse información detallada en los puntos de venta. Es necesario presentar el justificante de compra para hacer uso de la garantía.

Reservado el derecho de modificaciones.

Información técnica

		Quemador auxiliar	Quemador semi-rápido	Quemador rápido	Quemador doble llama	Quemador triple llama	Quemador doble llama dual
Capacidad térmica		1,00 kW	1,75 kW	3,00 kW	3,30 kW	4,00 kW	4,60/5,00 kW
Modelo	PCP615B90V	1	2	1	0	0	0
	PCQ715B80V	1	2	1	0	1	0
	PCQ715B90V	1	2	1	0	1	0
	PCQ715M90V	1	2	1	0	1	0
	PCR915B91V	1	2	1	0	0	1
	PCP615A90V	1	2	1	0	0	0
	PCQ715A80V	1	2	1	0	1	0
	PCQ715A90V	1	2	1	0	1	0
Opciones de regulación		GAS NATURAL G20/17,6 - 19,6 mbar; 1,76 - 1,96 kPa					
		GAS LP G30/27,5 mbar; 2,75 kPa					
Características eléctricas		110 - 240 V~ 50/60 Hz	0,0344/0,0158 A				

NOTA: Este producto opera con gas L.P. Las capacidades térmicas de los quemadores son para ambos gases (L.P. y natural). Si se quiere utilizar el producto con gas natural llame a nuestro centro de servicio.

IMPORTANTE

- Coloque las parrillas y los quemadores como se indica en los esquemas donde se describe el modelo.
- Mantenga los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos flamables.
- No utilice el aparato como calefacción, ya que esto es peligroso.

PARA SU SEGURIDAD

SI HUELE A GAS:

- ABRA LAS VENTANAS
- NO TOQUE INTERRUPTORES ELÉCTRICOS
- APAGUE TODAS LAS LLAMAS CERRANDO LA VÁLVULA GENERAL DE PASO
- LLAME INMEDIATAMENTE A LOS BOMBEROS O A SU PROVEEDOR DE GAS

PARA SU SEGURIDAD

- NO ALMACENE GASOLINA U OTROS FLUIDOS FLAMABLES EN LA CERCANÍA DE SU APARATO
- INSTALE SU PRODUCTO CONFORME A LAS INSTRUCCIONES DEL EMPOTRE PARA EVITAR DAÑO A SUS MUEBLES POR TEMPERATURA

Medio ambiente

BSH Electrodomésticos se preocupa por el medio ambiente y evita contaminarlo utilizando en el empaque del producto materiales reciclables o que tengan la posibilidad de reutilizarse.

El embalaje suministrado ha protegido su equipo nuevo durante el transporte de éste hasta su hogar. Contribuya a mejorar el medio ambiente eliminando los materiales del embalaje de una manera consciente y, de ser posible, reutilícelos, ya que así generamos menos residuos y el consumo de los recursos naturales es eficiente, evitando así la tala de árboles.

¡Los viejos artefactos domésticos no son basura inservible! Un reciclaje consciente puede generar valiosas materias primas.

Contamos con su cooperación clasificando este material para su reciclaje/reutilización en áreas destinadas de su comunidad. Le pedimos acercarse a su delegación o municipio para obtener información acerca de cómo dar destino adecuado a sus residuos.

¡Sus hijos y la naturaleza se lo agradecerán!

en Table of contents

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.bosch-home.com** and in the online shop **www.bosch-eshop.com**

⚠ Safety precautions

Read these instructions carefully. You will only be able to use your appliance safely and effectively when you have read them. These operating and installation instructions should be retained, and passed onto the buyer if the appliance is sold.

The manufacturer is exempt from all responsibility if the requirements of this manual are not complied with.

The images shown in these instructions are for guidance only.

Do not remove the appliance from its protective packaging until it is installed in the unit. Do not switch on the appliance if it is damaged in any way. Contact our Technical Assistance Service.

This appliance is class 3 type, according to the EN 30-1-1 regulation for gas appliances: built-in appliance.

Before installing your new hob, ensure that it is being installed according to the assembly instructions.

This appliance cannot be installed on yachts or in caravans.

This appliance must only be used in well ventilated places.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

All operations relating to installation, connection, regulation and conversion to other gas types must be performed by an authorised technician, respecting all applicable regulations, standards and the specifications of the local gas and electricity suppliers. Special attention shall be paid to ventilation regulations.

This appliance leaves the factory set to the gas type that is indicated on the specifications plate. If this needs to be changed, please consult the assembly instructions. It is recommended you contact the Technical Assistance Service to change to another gas type.

This appliance has been designed for home use only, not for commercial or professional use. This appliance is only intended for cooking purposes, not as a heating system. The warranty will only be valid if the appliance is used for the purpose for which it was designed.

Never leave the appliance unattended during operation.

Do not use lids or protective barriers for children which are not recommended by the hob manufacturer. They may cause accidents such as those due to the overheating, ignition or detachment of fragments of materials.

This appliance may be used by children 8 years old and older and by persons with reduced physical, sensory or mental capacity or a lack of experience or knowledge if they are supervised or they have been instructed about the safe use of the appliance and have understood the associated dangers.

Never let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by unsupervised children.

Risk of deflagration!

Accumulation of unburned gas in an enclosed area carries a risk of deflagration. Do not subject the appliance to draughts. These might blow out the burners. Carefully read the instructions and warnings on the operation of gas burners.

Risk of poisoning!

The kitchen will become hot and humid and combustion products produced when this gas appliance is used. Make sure the kitchen is well ventilated, particularly when the hob is in operation: either keep the natural ventilation apertures open, or install a ventilation system (extractor hood). Intense prolonged use of the appliance may require additional or more effective ventilation: open a window or increase the power of the ventilation system.

Risk of burns!

The hotplates and their immediate vicinity get very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children under 8 years old well away from this appliance.

Risk of fire!

- The hotplates get very hot. Do not rest inflammable objects on the hob. Do not store objects on the hob.
- Do not store or use corrosive chemicals, products which produce fumes, inflammable materials or non-food products below or near this domestic appliance.
- Fat or oil which is overheated can catch fire easily. Never leave fat or oil to heat up unattended. If oil or fats do catch fire, never use water to put the fire out. Put the fire out by covering the pan with a lid and switch off the hotplate.

Risk of injuries!

- Pans which are damaged, are not the right size, hang over the edge of the hob or are not positioned correctly can cause serious injuries. Follow the advice and warnings provided relating to the cooking pans.
- In the event of a malfunction, turn off the appliance’s gas and electricity supply. For repairs, call our Technical Assistance Service.
- Do not tamper with the appliance's interior. If necessary, call our Technical Assistance Service.
- If one of the control knobs will not turn, do not force it. Call the Technical Assistance Service immediately so that they can repair or replace them.

Risk of electric shock!

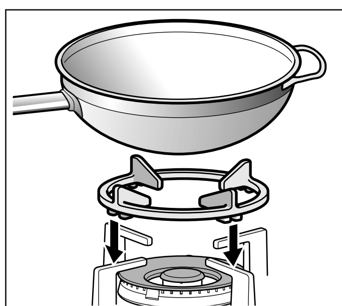
Do not clean the appliance using steam cleaners.

Your new appliance

Page 2 shows an overall view of your new appliance as well as the burner power.

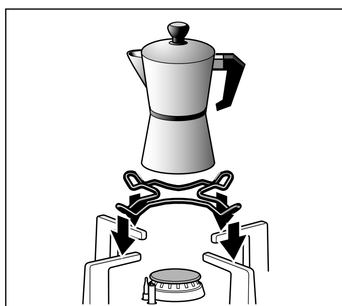
Accessories

Depending on the model, the hob may include the following accessories. These can also be acquired from the Technical Assistance Service.

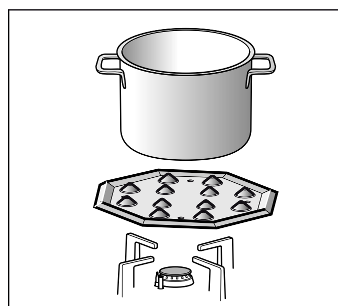


Additional wok pan support
Only for use on wok burners with pans with a round base.

Using these pans may cause some temporary deformation of the grease drip tray. This is normal and does not affect the operation of the appliance.

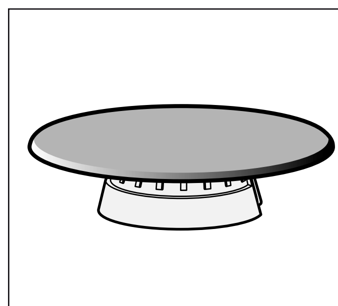


Additional coffee maker support
Only for use on the auxiliary burner with pans which are no more than 12 cm in diameter.



Simmer Plate
This accessory has been designed to reduce the level of heat at the lowest power setting.

Place the accessory directly on the pan support with the cones facing upwards, never directly over the burner. Centre the pan over the accessory.

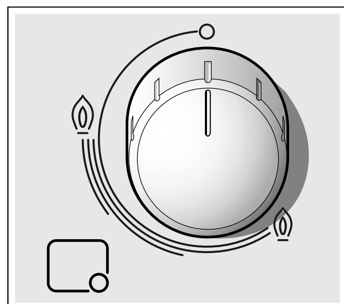


Simmer Cap
Burner specially designed to cook at minimum power. In order to use it, remove the auxiliary burner and replace it with the Simmer Cap burner.

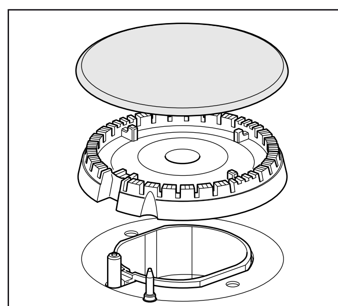
The manufacturer accepts no liability if these accessories are not used or are used incorrectly.

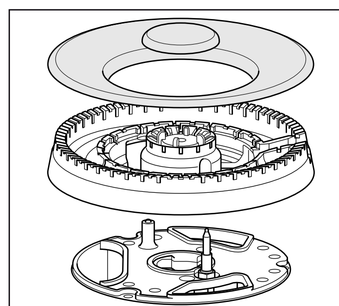
Gas burners

There are indications to show which burner each control knob operates.



It is essential to ensure that all the burner parts and pan supports are correctly installed for the appliance to work correctly. Do not swap the burner caps around.





Switching on manually

1. Press the chosen burner control knob and turn it anticlockwise to the required setting.
2. Use any type of lighter or flame (cigarette lighter, matches, etc.) and bring it close to the burner.

Switching on automatically

If your hob can be switched on automatically (ignition sparkers):

1. Press the chosen burner control knob and turn it anticlockwise to the maximum power setting.
   While the control knob is still pressed down, sparks are produced on all burners. The flame ignites.
2. Release the control knob.
3. Turn the control knob to the required setting.

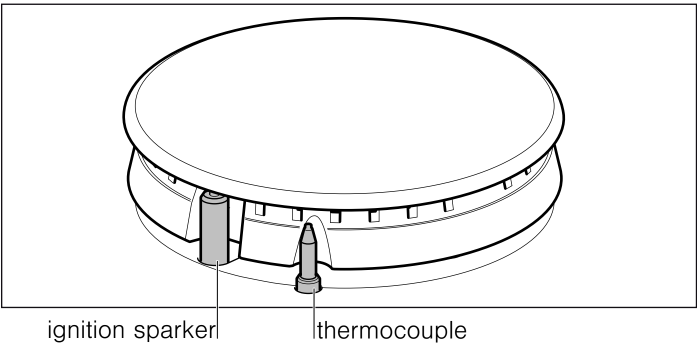
If it does not come on, turn the control knob to the off setting and repeat the steps above. This time, press and hold the control knob for longer (up to 10 seconds).

⚠ **Risk of deflagration!**

If after 15 seconds the flame does not ignite, switch off the burner and open a nearby window or door. Wait at least one minute before trying to switch the burner back on.

Safety system

Depending on the model, your hob may have a safety system (thermocouple) that prevents the flow of gas if the burners accidentally switch off.



To ensure that this device is active:

1. Switch on the burner as usual.
2. Without releasing the control knob, press and hold it down firmly for 4 seconds after lighting the flame.

Switching off a burner

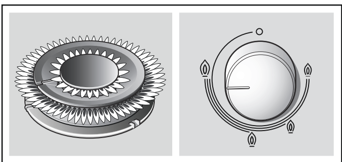
Turn the corresponding control knob clockwise to the 0 setting.

Power levels

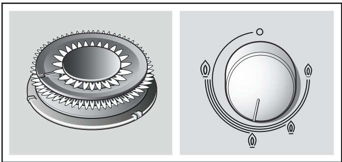
The progressive control knobs can be used to control the power needed, from minimum to maximum power.

Setting	○	Control knob off
High flame	🔥	Maximum capacity or aperture and electricity on
Low flame	🔥	Minimum capacity or aperture

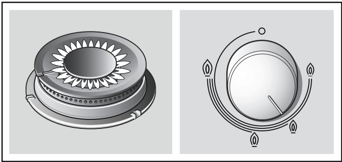
For dual double-flame burners, the inner and outer flames can be controlled separately. The available power levels are as follows:



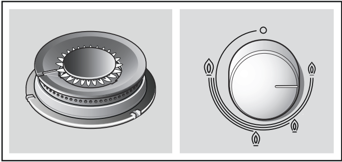
Inner and outer flame on full power.



Outer flame on minimum, inner flame on full power.



Inner flame on full power.



Inner flame on minimum power.

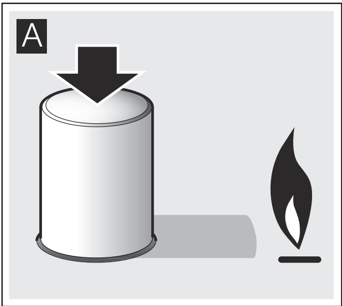
Main switch/Hob lock (Main Switch)

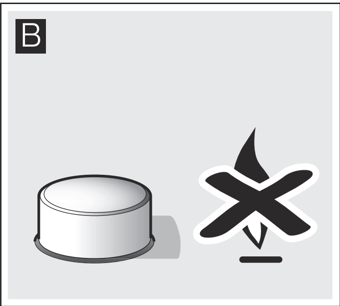
The hob may have a main switch to cut off the mains gas supply and switch off all the burners at the same time. This switch is very practical if there are children in the house or, if for any reason, all the burners must be switched off quickly.

To lock the hob:

Press the main switch.

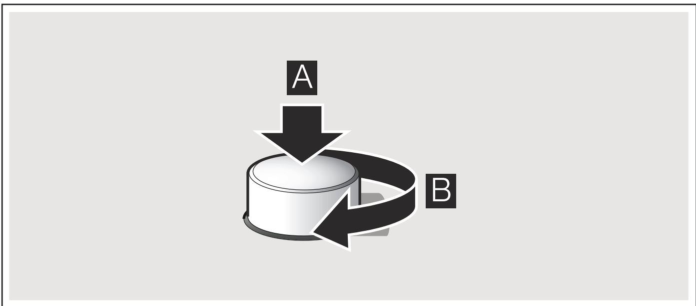
This switches off all the burners which are on. The hob is locked.





To unlock the hob:

1. Turn all the control knobs to the "off" position.
2. Press the main switch and turn it fully clockwise.



The mains gas supply is turned on. You can now use your hob normally.

Warnings

It is normal to hear a soft whistling noise while the burner is operating.

When it is first used, it is normal for the burner to give off odours. This does not pose any risk and does not indicate a malfunction. They will disappear in time.

An orange-coloured flame is normal. This is caused by the presence of dust in the atmosphere, spilt liquids, etc.

If the burner flames are accidentally blown out, switch off the burner operating control knob and do not try to relight it for at least one minute.

A few seconds after the burner is switched off, a sound (thud) will be produced. This is not a fault - this means that the safety device is no longer operating.

Keep the burner as clean as possible. If the ignition sparkers are dirty they will not light properly. Clean them periodically using a small non-wire brush. Bear in mind that the ignition sparkers must not suffer any serious impacts.

Cooking guidelines

Burner	Very high - High	Medium	Low
Wok burner	Boiling, steaming, griddling, toasting, paellas, Asian food (wok).	Reheating and keeping things hot: cooked and pre-cooked dishes	
Rapid burner	Escalopes, steaks, omelettes, frying	Rice, white sauce, ragout	Steaming: fish, vegetables
Semi-rapid burner	Steamed potatoes, fresh vegetables, vegetable stews, pasta	Reheating, keeping things hot and making tasty casseroles	
Auxiliary burner	Cooking: casseroles, rice pudding, caramel	Defrosting and slow cooking: vegetables, fruit and frozen products	Melting: butter, chocolate, jelly

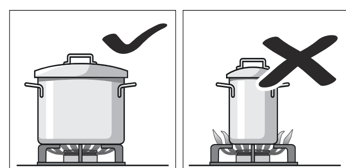
Cooking pans

Suitable pans

Burner	Minimum pan diameter	Maximum pan diameter
Wok burner	22 cm	
Rapid burner	22 cm	26 cm
Semi-rapid burner	14 cm	20 cm
Auxiliary burner	12 cm	16 cm

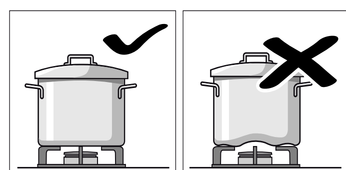
Precautions for use

The following advice is intended to help you save energy and prevent pan damage:



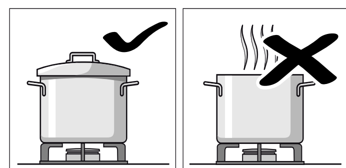
Use pans which are the right size for each burner.

Do not use small pans on large burners. The flame must not touch the sides of the pan.

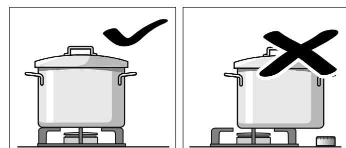


Do not use damaged pans, which do not sit evenly on the hob. Pans may tip over.

Only use pans with a thick, flat base.

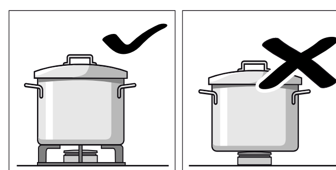


Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted. This wastes energy.



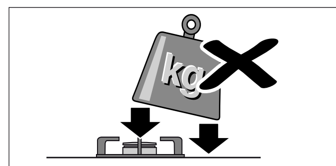
Always place the pan right over the burner, not to one side. Otherwise it could tip over.

Do not place large pans on the burners near the control knobs. These may be damaged by the very high temperatures.



Place the pans on the pan supports, never directly on the burner.

Make sure that the pan supports and burner caps are correctly positioned before using the appliance.



Pans should be placed on the hob carefully.

Do not strike the hob and do not place excessive weight on it.

Cleaning and maintenance

Cleaning

Once the appliance is cool, use a sponge to clean it with soap and water.

After each use, clean the surface of the respective burner parts once they have cooled down. If any residue is left (baked-on food, drops of grease etc.), however little, it will become stuck to the surface and more difficult to remove later. The holes and grooves must be clean for the flame to ignite properly.

The movement of some pans may leave metal residue on the pan supports.

Clean the burners and pan supports using soapy water and scrub with a non-wire brush.

If the pan supports are fitted with rubber rests, ensure that these are also cleaned. The rests may come loose and the pan support may scratch the hob.

Always dry the burners and pan supports completely. Water droplets or damp patches on the hob at the start of cooking may damage the enamel.

After cleaning and drying the burners, make sure the burner caps are correctly positioned on the diffuser.

Caution!

- Do not use steam cleaners. This could damage the hob.
- If your hob is fitted with a glass or aluminium panel, never use a knife, scraper or similar implement to clean the point where it joins the metal.

Maintenance

Always clean off any liquid as soon as it is spilt. This will prevent food remains from sticking to the hob surface and you will save yourself any unnecessary effort.

Do not leave acidic liquids (e.g. lemon juice, vinegar, etc.) on the hob.

Due to the high temperatures endured, the wok burner and the stainless steel zones (grease drip tray, burner outline, etc.) can change colour. This is normal. After each use, clean these areas with a product that is suitable for stainless steel.

It is recommended that the cleaning product available from our Technical Assistance Service (code 464524) is used regularly.

Caution!

The stainless steel cleaner must not be used in the area around the controls. The (printed) symbols may be wiped off.

Trouble shooting

Sometimes certain faults detected can be easily resolved. Before calling the Technical Assistance Service, bear in mind the following advice:

Fault	Possible cause	Solution
The general electrical system is malfunctioning.	Defective fuse.	Check the fuse in the main fuse box and change it if it is damaged.
	The automatic safety switch or circuit breaker has tripped.	Check the main control panel to see if the automatic safety switch or circuit breaker has tripped.
The automatic switching on function does not work.	There may be food or cleaning products stuck between the ignition sparkers and the burners.	The space between the ignition sparker and the burner must be clean.
	The burners are wet.	Dry the burner caps carefully.
	The burner caps are not correctly positioned.	Check that the covers are correctly positioned.
	The appliance is not earthed, is poorly connected or the earthing is faulty.	Contact the installation technician.
The burner flame is not uniform.	The burner components are not correctly positioned.	Ensure the components are correctly positioned.
	The grooves on the burner are dirty.	Clean the grooves on the burner.
The gas flow is not normal or there is no gas.	The gas supply is blocked via intermediary valves.	Open all gas taps.
	If the gas is supplied from a gas cylinder, check that this is not empty.	Change the gas cylinder.
The kitchen smells of gas.	A gas tap has been left on.	Turn off the taps.
	Incorrect coupling of gas cylinder.	Check that the coupling is sound.
	Possible gas leak.	Shut off the gas supply, ventilate the premises and immediately notify an authorised installation technician so that they can check and certify the installation. Do not use the appliance until you are sure that there is no gas leak in the installation or appliance itself.
The burner immediately switches off after releasing the control knob.	The control knob was not held down for long enough.	Once the burner is on, hold the control knob down a few seconds longer.
	The grooves on the burner are dirty.	Clean the grooves on the burner.

Technical Assistance Service

When contacting our Technical Assistance Service, please provide the product number (E-Nr.) and production number (FD) of the appliance. This information is given on the specifications plate located on the lower section of the hob and on the label in the user manual.

Warranty conditions

In the unlikely event that the appliance is damaged or does not meet your expectations in terms of quality, please inform us as soon as possible. For the warranty to be valid, the appliance must not have been tampered with, or used inappropriately.

The applicable warranty conditions are those set out by the company's representative office in the country of purchase. Detailed information is available from retail outlets. Proof of purchase must be presented to obtain the benefits of the warranty.

We reserve the right to introduce changes.

Technical information

		Auxiliary burner	Semi-rapid burner	Rapid burner	Double-flame burner	Triple-flame burner	Dual double-flame burner
Thermal capacity		1,00 kW	1,75 kW	3,00 kW	3,30 kW	4,00 kW	4,60/5,00 kW
Model	PCP615B90V	1	2	1	0	0	0
	PCQ715B80V	1	2	1	0	1	0
	PCQ715B90V	1	2	1	0	1	0
	PCQ715M90V	1	2	1	0	1	0
	PCR915B91V	1	2	1	0	0	1
	PCP615A90V	1	2	1	0	0	0
	PCQ715A80V	1	2	1	0	1	0
	PCQ715A90V	1	2	1	0	1	0
Regulation options		NATURAL GAS G20/17,6 - 19,6 mbar; 1,76 - 1,96 kPa					
		LP GAS G30/27,5 mbar; 2,75 kPa					
Electrical characteristics		110 - 240 V~ 50/60 Hz	0,0344/0,0158 A				

NOTE: This product functions using LP gas. The stated thermal capacity of the burners applies to both types of gas (LP and natural). If you wish to operate the product using natural gas, call our service center.

IMPORTANT

- Place the pan supports and burners as shown in the diagrams that describe the model.
- Maintain the area surrounding the appliance free of flammable materials, gasoline and other flammable vapors or liquids.
- Do not use as a space heater as this may be dangerous.

FOR YOUR SAFETY

IF YOU SMELL GAS:

- OPEN THE WINDOWS
- DO NOT TOUCH POWER SWITCHES
- TURN OFF ALL FLAMES BY CLOSING THE MAIN VALVE
- CALL THE GAS LEAK HOTLINE OR YOUR GAS PROVIDER

FOR YOUR SAFETY

- DO NOT STORE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE LIQUIDS NEAR THE APPLIANCE
- INSTALL YOUR PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE INSTALLATION GUIDE TO AVOID HEAT DAMAGE TO YOUR CABINETS

Environment

To protect the environment, BSH Home Appliances uses recyclable or reusable materials to package this product.

The packaging provided was used to protect your product for delivery to your home. Help the environment by discarding packaging materials responsibly and, if possible, by reusing them. This creates less waste and promotes the efficient consumption of natural resources, thus preventing deforestation.

Old domestic appliances are not useless junk! Responsible recycling can generate valuable raw materials.

Please help us recycle/reuse these materials by taking them to designated recycling centers in your community. For more information about proper waste disposal, contact your local recycling association or city government.

Your children and the environment will thank you!

fr Table des matières

Vous trouverez des informations supplementaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.bosch-home.com** et la boutique en ligne : **www.bosch-eshop.com**

⚠ Consignes de sécurité

Lisez attentivement ces instructions. Ce n'est qu'à cette condition que vous pourrez utiliser votre appareil efficacement et en toute sécurité.Conservez la notice d'utilisation et d'installation, et remettez-la avec l'appareil si celui-ci change de propriétaire.

Le fabricant est exempt de toute responsabilité si les instructions de cette notice ne sont pas respectées.

Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.

Ne retirez l'appareil de son emballage protecteur qu'au moment de son encastrement. Si vous constatez des dommages sur l'appareil, ne le branchez pas.Contactez notre Service Technique.

Cet appareil correspond à la classe 3, selon la norme EN 30-1-1 pour les appareils à gaz : appareil encastré dans un meuble.

Assurez-vous que l'installation de votre plaque de cuisson est réalisée dans le respect de la notice de montage.

Cet appareil ne peut pas être installé dans des yachts ou des caravanes.

Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des endroits suffisamment ventilés.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

Tous les travaux d'installation, de branchement, de réglage et d'adaptation à un autre type de gaz doivent être réalisés par un technicien agréé qui doit respecter les normes et la législation applicables, ainsi que les prescriptions des sociétés locales de distribution d'électricité et de gaz. Les dispositions applicables quant à la ventilation seront attentivement respectées.

En sortie d'usine, cet appareil est adapté au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. S'il était nécessaire de le changer, veuillez consulter la notice de montage.Il est recommandé de faire appel à notre service technique pour l'adaptation à un autre type de gaz.

Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique ; son utilisation à titre commercial ou professionnel est interdite. N'utilisez l'appareil que pour cuisiner, jamais comme chauffage.La garantie ne sera valable que si l'utilisation pour laquelle il a été conçu a été respectée.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

N'utilisez pas de couvercles ou de barrières de protection pour enfants non recommandés par le fabricant de la plaque de cuisson.Ils peuvent provoquer des accidents, notamment en raison de la surchauffe, de la combustion ou du décollement de fragments de matériaux.

Cet appareil peut être utilisée par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances, s'ils sont surveillés ou si une personne les a instruits de la manipulation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Risque de déflagration !

L'accumulation de gaz non brûlés dans un lieu fermé pourrait comporter un risque de déflagration. Ne placez pas l'appareil dans des courants d'air. Les brûleurs pourraient s'éteindre. Lisez attentivement les instructions et les avertissements concernant le fonctionnement des brûleurs à gaz.

Risque d'intoxication !

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité et émet des produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée, en particulier lorsque la plaque de cuisson est en fonctionnement: laissez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).Lorsque l'utilisation de l'appareil est intense et prolongée, une ventilation complémentaire ou plus efficace peut être nécessaire: ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de la ventilation mécanique.

Risque de brûlures !

Les zones de cuisson et les zones adjacentes chauffent fortement.Ne touchez pas les surfaces chaudes. Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher.

Risque d'incendie !

- Les zones de cuisson chauffent fortement.Ne posez pas d'objets inflammables sur la plaque de cuisson.N'entreposez pas d'objets sur la plaque de cuisson.
- Ne stockez ni utilisez de produits chimiques corrosifs, de vapeurs, de matériels inflammables ni de produits non alimentaires sous cet appareil, ni à proximité.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Ne vous absentez pas si vous avez mis de la graisse ou de l'huile à chauffer. Si elles s'enflamment, n'éteignez pas le feu avec de l'eau. Couvrez le récipient avec un couvercle hermétique pour étouffer le feu puis éteignez la zone de cuisson.

Risque de blessures !

- Les récipients qui présenteraient des dommages, dont la taille ne serait pas adaptée, qui dépasseraient de la plaque de cuisson ou qui seraient mal placés, pourraient occasionner des lésions graves. Respectez les conseils et les avertissements concernant les récipients de cuisson.
- En cas d'incident, débranchez l'alimentation électrique et de gaz de l'appareil. Pour la réparation, contactez notre service technique.
- Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Si nécessaire, contactez notre service technique.
- Si l'un des boutons de commande est bloqué, ne forcez pas. Appelez immédiatement le service technique pour procéder à sa réparation ou à son remplacement.

Risque de décharge électrique !

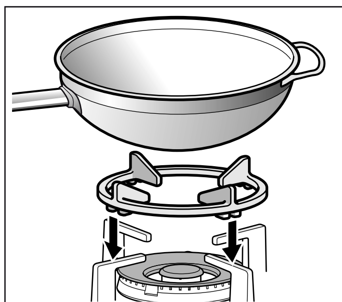
Ne pas utiliser de machines de nettoyage à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Votre nouvel appareil

À la page 2 se trouve une vue générale de l'appareil, ainsi que la puissance des brûleurs.

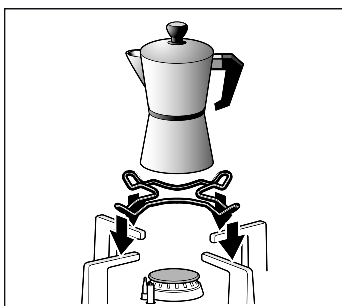
Accessoires

Selon le modèle, la plaque de cuisson peut inclure les accessoires suivants. Ceux-ci peuvent également être achetés auprès du Service Technique.

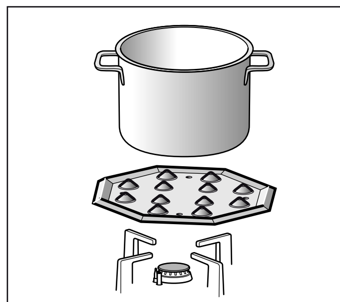


Grille supplémentaire wok
Pour utiliser exclusivement sur des brûleurs wok avec des récipient à base concave.

L'utilisation de tels récipients peut être à l'origine d'une déformation temporaire de la lèchefrite. Ce phénomène est normal et n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement de l'appareil.

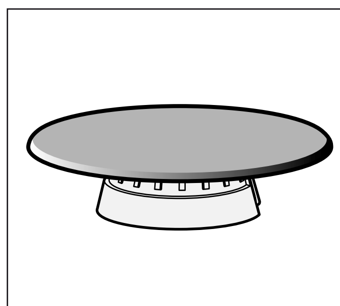


Grille supplémentaire cafetière
À utiliser exclusivement sur le brûleur auxiliaire avec des récipients d'un diamètre inférieur à 12 cm.



Simmer Plate
Cet accessoire est prévu pour réduire le niveau de chaleur à la puissance minimum.

Placer l'accessoire directement sur la grille avec les rebords orientés vers le haut, jamais en contact direct avec le brûleur. Placer le récipient au centre sur l'accessoire.

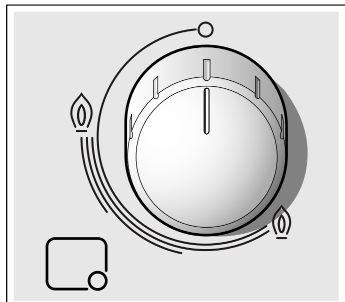


Simmer Cap
Ce brûleur est exclusivement destiné à une cuisson à puissance minimum. Pour l'utiliser, il est nécessaire de retirer le brûleur auxiliaire et de le remplacer par le brûleur Simmer Cap.

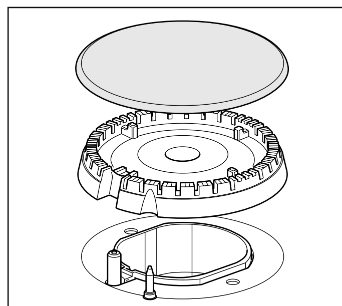
Le fabricant décline toute responsabilité si ces accessoires ne sont pas utilisés ou sont employés de manière incorrecte.

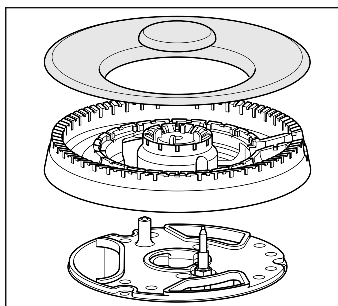
Brûleurs à gaz

Chaque bouton de commande de mise en marche indique le brûleur qu'il contrôle.



Pour un fonctionnement correct de l'appareil, il est indispensable de s'assurer que les grilles et toutes les pièces des brûleurs sont correctement mises en place. N'intervertissez pas les couvercles des brûleurs.





Allumage manuel

1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur choisi et tournez-le vers la gauche jusqu'à la position souhaitée.
2. Approchez un allume-gaz ou une flamme (briquets, allumettes, etc.) du brûleur.

Allumage automatique

Si votre plaque de cuisson dispose d'un allumage automatique (bougies):

1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur choisi puis tournez-le vers la gauche jusqu'à la position de puissance maximum.

   Quand le bouton de commande est enfoncé, des étincelles se produisent sur tous les brûleurs. La flamme s'allume.
2. Relâchez le bouton de commande.
3. Tournez le bouton de commande sur la position souhaitée.

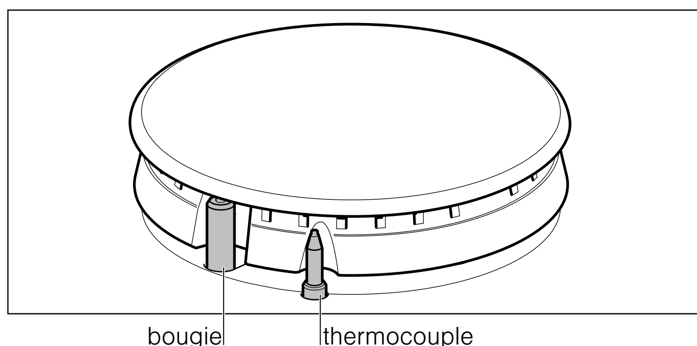
Si l'allumage ne se produit pas, tournez le bouton de commande sur la position de déconnexion puis répétez les étapes. Cette fois, maintenez le bouton de commande enfoncé plus longtemps (pendant 10 secondes maximum).

⚠ **Risque de déflagration !**

Si au bout de 15 secondes la flamme ne s'est pas allumée, éteignez le brûleur et aérez la pièce. Attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

Système de sécurité

Selon le modèle, votre plaque de cuisson peut disposer d'un système de sécurité (thermocouple) qui bloque l'arrivée du gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement.



Pour que cet dispositif soit actif :

1. Allumez le brûleur normalement.
2. Maintenez le bouton de commande enfoncé sans le lâcher pendant 4 secondes après l'allumage de la flamme.

Éteindre un brûleur

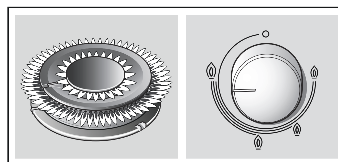
Tournez le bouton de commande correspondant vers la droite jusqu'à la position 0.

Niveaux de chauffe

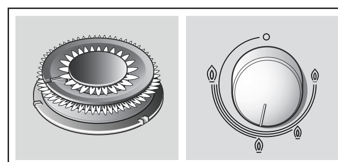
Les variateurs vous permettent de régler la puissance dont vous avez besoin entre les niveaux maximum et minimum.

Position	○	Bouton de commande éteint
Flamme grande		Ouverture ou capacité maximums et connexion électrique
Flamme petite		Ouverture ou capacité minimums

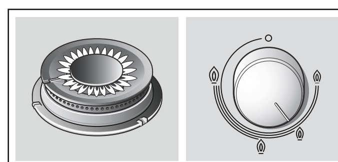
Sur les brûleurs à double flamme double, les flammes intérieure et extérieure peuvent être réglées indépendamment. Les niveaux de chauffe possibles sont :



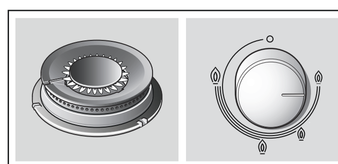
Flamme extérieure et intérieure à puissance maximum.



Flamme extérieure à puissance minimum, flamme intérieure à puissance maximum.



Flamme intérieure à puissance maximum.



Flamme intérieure à puissance minimum.

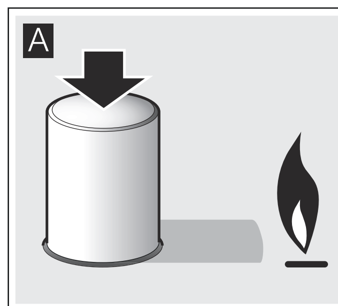
Interrupteur principal / Blocage de la plaque de cuisson (Main Switch)

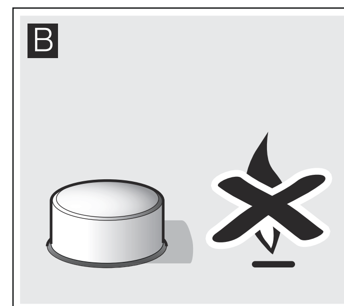
La plaque de cuisson peut disposer d'un interrupteur principal qui coupe le passage du gaz général et qui éteint tous les brûleurs en même temps. Cet interrupteur est très pratique si vous avez des enfants à la maison ou si, pour une raison, vous devez éteindre rapidement tous les brûleurs.

Pour bloquer la plaque de cuisson :

Appuyez sur l'interrupteur principal.

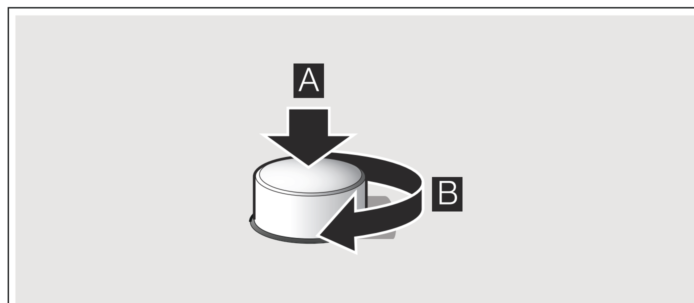
Tous les brûleurs qui sont allumés s'éteignent. La plaque de cuisson se bloque.





Pour débloquer la plaque de cuisson :

1. Placez tous les boutons de commande sur la position d'arrêt.
2. Enfoncez et tournez l'interrupteur principal dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.



Le passage de gaz général est ouvert. Vous pouvez alors utiliser normalement votre plaque de cuisson.

Avertissements

Pendant le fonctionnement du brûleur, il est normal d'entendre un léger sifflement.

Lors des premières utilisations, il est normal que des odeurs se dégagent. Mais cela ne suppose aucune dysfonctionnement. Ces odeurs disparaîtront petit à petit.

Une flamme de couleur orange est normale. Ceci est dû à la présence de poussière dans l'atmosphère, de liquides déversés, etc.

S'il se produit une extinction accidentelle des flammes du brûleur, éteignez le bouton de commande du brûleur et attendez au moins 1 minute avant de le rallumer.

Quelques secondes après avoir éteint le brûleur, un son est émis (coup sec). Il ne s'agit pas d'une anomalie, ceci signifie que la sécurité a été désactivée.

Conservez le brûleur le plus propre possible. Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux. Nettoyez-les régulièrement avec une petite brosse non métallique. Attention, à ne pas cogner violemment les bougies.

Conseils pour cuisiner

Brûleur	Très fort - Fort	Moyen	Lent
Brûleur wok	Bouillir, cuire, rôtir, dorer, paellas, cuisine asiatique (Wok)	Réchauffer et garder au chaud : plats préparés, plats cuisinés	
Brûleur rapide	Escalope, steak, omelette, fritures	Riz, béchamel, ragoût	Cuisson à la vapeur : poisson, légumes
Brûleur semi-rapide	Pommes de terre vapeur, légumes frais, potages, pâtes	Réchauffer/garder au chaud des plats cuisinés et préparer des ragoûts délicats	
Brûleur auxiliaire	Faire cuire : ragoûts, riz au lait, caramel	Décongeler et cuire à feu doux : légumes secs, fruits, produits congelés	Faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.

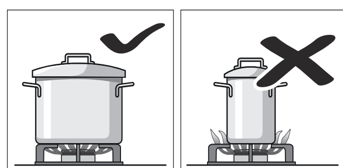
Récipients de préparation

Récipients appropriés

Brûleur	Diamètre minimum du récipient	Diamètre maximum du récipient
Brûleur wok	22 cm	
Brûleur rapide	22 cm	26 cm
Brûleur semi-rapide	14 cm	20 cm
Brûleur auxiliaire	12 cm	16 cm

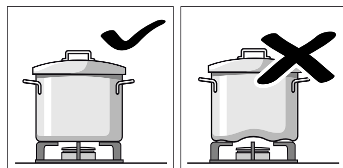
Conseils d'utilisation

Les conseils suivants vous aideront à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager les récipients :



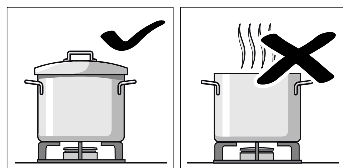
Utilisez des récipients de la taille appropriée à chaque brûleur.

N'utilisez pas de petits récipients sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les côtés du récipient.

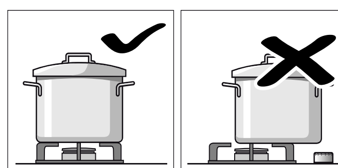


N'utilisez pas de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

N'utilisez que des récipients à base plane et épaisse.

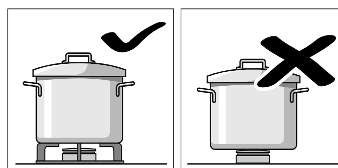


Ne cuisinez pas sans couvercle ni avec celui-ci mal mis. Vous risqueriez ainsi de perdre une partie de l'énergie.



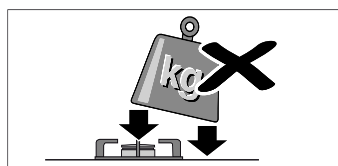
Placez le récipient bien au centre du brûleur. Dans le cas contraire, il risque de se renverser.

Ne placez pas les récipients de grande taille sur les brûleurs situés près du boutons de commandes. Ils risqueraient d'être endommagés en raison de l'excès de chaleur.



Placez les récipients sur les grilles, jamais directement sur le brûleur.

Vérifiez que les grilles et les couvercles des brûleurs sont bien placés avant de les utiliser.



Manipulez soigneusement les récipients sur la plaque de cuisson.

Ne cognez pas la plaque de cuisson et n'y posez pas d'objets lourds.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Quand l'appareil a refroidi, nettoyez-le avec une éponge, de l'eau et du savon.

Après chaque utilisation, nettoyez la surface des différents éléments du brûleur quand il a refroidi. Si des restes sont laissés (aliments recuits, gouttes de graisse, etc.), même infimes, ils s'incrusteront dans la surface et seront plus difficiles à éliminer par la suite. Les trous et les rainures doivent être propres afin que la flamme soit optimale.

Le frottement de certains récipients peut laisser des traces métalliques sur les grilles.

Lavez les brûleurs et les grilles à l'eau savonneuse et frottez-les à l'aide d'une brosse non métallique.

Si les grilles disposent de chevilles en caoutchouc, faites très attention en les nettoyant. Les chevilles peuvent se détacher et la grille peut rayer la plaque de cuisson.

Séchez toujours complètement les brûleurs et les grilles. La présence de gouttes d'eau ou de zones humides au début de la cuisson peut détériorer l'émail.

Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, assurez-vous que les couvercles sont bien placés sur le diffuseur.

Attention !

- N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur. Cela pourrait endommager la plaque de cuisson.
- Si la plaque de cuisson possède un panneau en verre ou en aluminium, n'utilisez pas de couteau, de racleur ou d'objet similaire pour nettoyer le joint avec le métal.

Maintenance

Nettoyez immédiatement tous les liquides qui coulent. Vous éviterez ainsi que les restes d'aliment ne collent et économiserez des efforts inutiles.

Ne laissez pas de liquides acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur la plaque de cuisson.

En raison des hautes températures supportées, le brûleur wok et les zones en acier inoxydable (lèchefrite, pourtour des brûleurs, etc.) peuvent changer de couleur. Cela est normal. Après chaque utilisation, nettoyez ces zones avec un produit adapté à l'acier inoxydable.

Il est recommandé d'utiliser régulièrement le produit de nettoyage disponible auprès de notre service technique sous le code 464524.

Attention !

La nettoyant d'acier inoxydable ne doit pas être utilisé dans la zone autour du bandeau de commandes. Les indications (sérigraphie) pourraient être effacées.

Résoudre des anomalies

Parfois, les anomalies détectées peuvent être facilement résolues. Avant de contacter le Service Technique, prenez en considération les conseils suivants :

Anomalie	Cause probable	Solution
Le fonctionnement électrique général est en panne.	Fusible défectueux.	Vérifiez dans le boîtier général des fusibles si un fusible n'est pas grillé et remplacez-le.
	L'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel s'est déclenché.	Vérifiez dans le tableau de distribution électrique si l'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel s'est déclenché.
L'allumage automatique ne fonctionne pas.	Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyant entre les bougies et les brûleurs.	L'espace entre la bougie et le brûleur doit être propre.
	Les brûleurs sont mouillés.	Séchez soigneusement les couvercles du brûleur.
	Les couvercles du brûleur sont mal placés.	Vérifiez que les couvercles sont bien placés.
	L'appareil n'est pas raccordé à la terre, est mal raccordé à la terre, ou la prise de terre est défectueuse.	Contactez votre électricien.
La flamme du brûleur n'est pas uniforme.	Les pièces du brûleur sont mal placées.	Placez correctement les pièces.
	Les rainures du brûleur sont sales.	Nettoyez les rainures du brûleur.
Le flux de gaz ne paraît pas normal ou aucun gaz ne sort.	L'arrivée de gaz est fermée par des robinets intermédiaires.	Ouvrez les éventuels robinets intermédiaires.
	Si le gaz provient d'une bouteille, vérifiez qu'elle n'est pas vide.	Changez la bouteille.
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.	Un robinet de gaz est ouvert.	Fermez les robinets de gaz.
	Mauvais raccord de la bouteille.	Vérifiez que le raccord est hermétique.
	Fuite de gaz éventuelle.	Fermez l'arrivée générale du gaz, aérez l'enceinte et prévenez immédiatement un technicien d'installation agréé, afin qu'il vérifie et qu'il atteste du bon fonctionnement de l'installation. Ne pas utiliser l'appareil jusqu'à ce que l'absence de fuite de gaz dans l'installation ou l'appareil ait été vérifiée.

Anomalie	Cause probable	Solution
Le brûleur s'éteint immédiatement après avoir relâché le bouton de commande.	Le bouton de commande n'a pas été enfoncé assez longtemps.	Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes supplémentaires.
	Les rainures du brûleur sont sales.	Nettoyez les rainures du brûleur.

Service Technique

Si vous faites appel à notre Service Technique, vous devez communiquer le numéro de produit (E-Nr.) ainsi que le numéro de fabrication (FD) de l'appareil. Cette information figure sur la plaque signalétique située sur la partie inférieure de la plaque de cuisson, et sur l'étiquette de la notice d'utilisation.

Conditions de garantie

Si, contrairement à nos attentes, l'appareil présente un dommage ou ne respecte pas les exigences de qualité prévues, veuillez nous l'indiquer dans les plus brefs délais.

Pour que la garantie soit valide, l'appareil ne devra pas avoir été manipulé, ni soumis à une mauvaise utilisation.

Les conditions de garantie applicables sont celles établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où l'achat a été effectué. Il est possible d'obtenir des informations détaillées dans les points de vente. Il est nécessaire de présenter le bon d'achat pour bénéficier de la garantie.

Tout droit de modification réservé.

Information tecnique

		Brûleur auxiliaire	Brûleur semi-rapide	Brûleur rapide	Brûleur à double flamme	Brûleur à triple flamme	Brûleur à double flamme double
Capacité thermique		1,00 kW	1,75 kW	3,00 kW	3,30 kW	4,00 kW	4,60/5,00 kW
Modèle	PCP615B90V	1	2	1	0	0	0
	PCQ715B80V	1	2	1	0	1	0
	PCQ715B90V	1	2	1	0	1	0
	PCQ715M90V	1	2	1	0	1	0
	PCR915B91V	1	2	1	0	0	1
	PCP615A90V	1	2	1	0	0	0
	PCQ715A80V	1	2	1	0	1	0
	PCQ715A90V	1	2	1	0	1	0
Options de réglage		GAZ DE VILLE G20/17,6 - 19,6 mbar; 1,76 - 1,96 kPa					
		GPL G30/27,5 mbar; 2,75 kPa					
Caractéristiques électriques		110 - 240 V~ 50/60 Hz	0,0344/0,0158 A				

REMARQUE : Ce produit fonctionne au GPL. Les capacités thermiques des brûleurs s'appliquent aux deux gaz (GPL et gaz de ville). Si vous souhaitez utiliser le produit avec du gaz de ville, contactez notre centre de service.

IMPORTANT

- Placez les grilles et les brûleurs conformément aux schémas de description du modèle.
- Laissez les zones autour de l'appareil libres de tout matériel combustible, essence et autres vapeurs ou liquides inflammables.
- N'utilisez pas de réchauffeur d'air, celui-ci étant dangereux.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

EN CAS D'ODEUR DE GAZ :

- OUVREZ LES FENÊTRES
- NE TOUCHEZ PAS LES INTERRUPTEURS ÉLECTRIQUES
- ÉTEIGNEZ TOUTES LES FLAMMES EN FERMANT LA SOUPAPE GÉNÉRALE D'ADMISSION
- CONTACTEZ IMMÉDIATEMENT LE CENTRE DE FUITES OU VOTRE COMPAGNIE DE GAZ

POUR VOTRE SÉCURITÉ

- NE STOCKEZ PAS D'ESSENCE OU D'AUTRES LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE VOTRE APPAREIL
- INSTALLEZ VOTRE APPAREIL CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS D'ENCASTREMENT AFIN D'ÉVITER D'ENDOMMAGER VOS MEUBLES AVEC LA TEMPÉRATURE

Environnement

BSH Electrodomésticos se soucie de l'environnement et évite de le contaminer en utilisant pour l'empaquetage du produit des matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés.

L'emballage fourni a protégé votre appareil durant son transport jusqu'à votre foyer. Notre compagnie contribue à améliorer l'environnement en éliminant les matériaux d'emballage de manière consciente et, si possible, les réutiliser, permettant ainsi de générer moins de déchets et d'utiliser plus efficacement les ressources naturelles, ce qui évite l'abattage des arbres.

Les vieux appareils domestiques ne sont pas des déchets inutilisables ! Un recyclage approprié permet de produire de précieuses matières premières.

Nous comptons sur votre coopération pour trier ce matériel afin de le recycler/réutiliser, dans les zones destinées à cet effet dans votre ville. Nous vous demandons de vous renseigner auprès de votre délégation ou municipalité pour obtenir plus d'informations sur la mise au rebut appropriée de vos déchets.

Vos enfants et la nature vous en remercient !

nl Inhoudsopgave

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.bosch-home.com** en in de online-shop: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Veiligheidsaanwijzingen

Lees deze instructies aandachtig. Alleen dan kunt u uw apparaat op een juiste en veilige manier gebruiken. Bewaar de gebruiks- en installatie-instructies en overhandig deze met het apparaat indien het van eigenaar wisselt.

De fabrikant is vrij van elke verantwoordelijkheid, indien de beschikkingen van deze handleiding niet nageleefd worden.

De afbeeldingen die bij deze aanwijzingen staan afgedrukt zijn slechts ter oriëntatie.

Haal het apparaat niet uit de beschermende verpakking, tot het moment van de inbouw. Indien u schade waarneemt aan het apparaat, sluit het dan niet aan. Neem contact op met onze Technische Dienst.

Dit apparaat behoort tot klasse 3, volgens de norm EN 30-1-1 voor gasapparaten: apparaat ingebouwd in een meubel.

Zorg, voordat uw nieuwe kookplaat geïnstalleerd wordt, dat de installatie uitgevoerd wordt volgens het installatievoorschrift.

Dit apparaat mag niet worden geïnstalleerd in jachten of caravans.

Dit apparaat mag alleen gebruikt worden in voldoende geventileerde ruimtes.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Alle werkzaamheden betreffende installatie, afstelling en aanpassing aan een ander soort gas moeten worden uitgevoerd door een bekwaam installateur, waarbij alle toepasbare normen en wetgeving en de voorschriften van de lokale gas- en elektriciteitsmaatschappijen moeten worden nageleefd. Er wordt met name gelet op de voorschriften met betrekking tot ventilatie.

Dit apparaat is vanuit de fabriek aangepast aan het soort gas dat vermeld staat op het gegevensplaatje. Raadpleeg het installatievoorschrift indien dat gewijzigd moet worden.Het wordt aanbevolen onze Technische dienst te bellen voor de aanpassing aan een ander soort gas.

Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Commercieel of professioneel gebruik hiervan is niet toegestaan. Gebruik het apparaat enkel om te koken, nooit als verwarming. De garantie is alleen geldig als het apparaat gebruikt wordt voor het doel waarvoor het ontworpen is.

Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.

Gebruik geen deksels of beschermingsbarrières voor kinderen die niet aanbevolen worden door de fabrikant van de kookplaat. Ze kunnen ongevallen veroorzaken, bv. wegens oververhitting,

ontsteking of loskomen van materiaaldeeltjes.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan of met het oog op een veilig gebruik volledig over de bediening van het apparaat zijn geïnformeerd en op de hoogte zijn van de gevaren die hieruit kunnen voorvloeien.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het toestel niet zonder toezicht schoonmaken of onderhouden.

Deflagratiegevaar!

Ophoping van onverbrand gas in een afgesloten ruimte veroorzaakt deflagratiegevaar. Stel het apparaat niet bloot aan luchtstromen. De branders zouden kunnen uitgaan. Lees de aanwijzingen en waarschuwingen omtrent de werking van gasbranders aandachtig door.

Risico op vergiftiging!

Het gebruik van een gaskookapparaat veroorzaakt warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waar het geïnstalleerd is. Zorg voor een goede ventilatie in de keuken, met name wanneer kookplaat aan staat: laat de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een voorziening voor mechanische ventilatie (afzuigkap). Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra of doeltreffendere ventilatie nodig zijn: zet een raam open of verhoog het vermogen van de mechanische ventilatie.

Gevaar voor brandwonden!

De kookzones en nabijgelegen zones worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt.

Brandgevaar!

- De kookzones worden zeer heet. Leg nooit ontvlambare voorwerpen op de kookplaat. Bewaar geen voorwerpen op de kookplaat.
- Sla geen corrosieve chemische producten, stoom, ontvlambare materialen of niet-voedingsmiddelen op onder dit huishoudelijk apparaat of in de buurt daarvan.
- Oververhit vet of olie vat gemakkelijk vlam. Ga nooit weg terwijl u vet of olie verhit. Indien dit vlam vat, doof het vuur dan niet met water. Doe een deksel op de pan om het vuur te doven en zet de kookzone uit.

Risico op verwonding!

- Pannen die beschadigd zijn, een ongeschikte afmeting hebben, buiten de randen van de kookplaat uitkomen of niet goed geplaatst zijn kunnen ernstig letsel veroorzaken. Neem de tips en waarschuwingen omtrent pannen in acht.
- Sluit bij storing de stroom- en gastoevoer van het apparaat af. Bel voor de reparatie onze Technische Dienst.
- Manipuleer de binnenzijde van het apparaat niet. Bel indien nodig onze Technische Dienst.
- Indien een van de knoppen niet kan worden gedraaid, forceer deze niet. Bel onmiddellijk met de Technische dienst voor reparatie of vervanging daarvan.

Gevaar voor elektrische schokken!

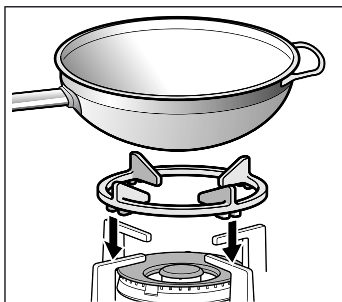
Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen.

Uw nieuwe apparaat

Op bladzijde 2 staat een algemeen overzicht van uw apparaat en van het vermogen van de branders.

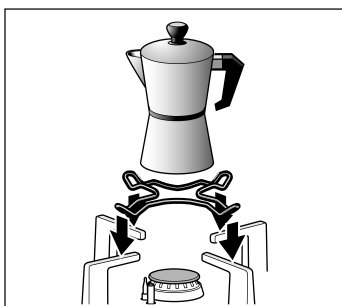
Toebehoren

Afhankelijk van het model, kan de kookplaat de onderstaande toebehoren bevatten. Deze kunnen ook worden aangeschaft bij de technische dienst.

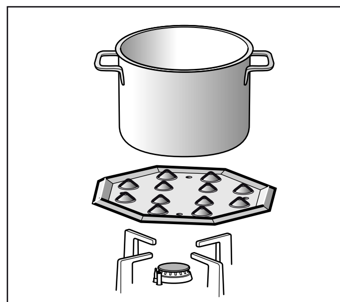


Aanvullend rooster wok
Enkel om te gebruiken voor wokbranders met pannen met holronde bodem.

Het gebruik van deze pannen kan een zekere tijdelijke vervorming in de vetpot veroorzaken. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

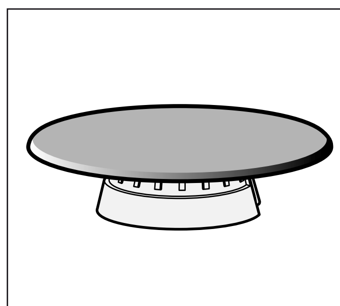


Aanvullend rooster koffiepot
Uitsluitend te gebruiken op de hulpbrander met pannen met een diameter kleiner dan 12 cm.



Simmer Plate
Dit toebehoren is ontworpen om het warmteniveau in het minimumvermogen te verlagen.

Plaats het toebehoren rechtstreeks op het rooster met de conussen naar boven, nooit rechtstreeks op de brander. Plaats de pan op het midden van het toebehoren.

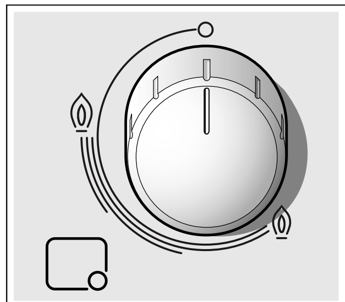


Simmer Cap
Brander die uitsluitend bedoeld is voor het koken op de laagste stand. Voor het gebruik hiervan, moet de hulpbrander verwijderd worden en vervangen worden door de Simmer Cap brander.

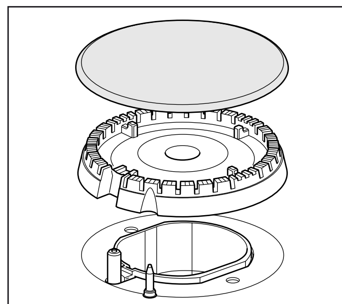
De fabrikant neemt geen verantwoordelijkheid op zich wanneer deze toebehoren niet of verkeerd gebruikt worden.

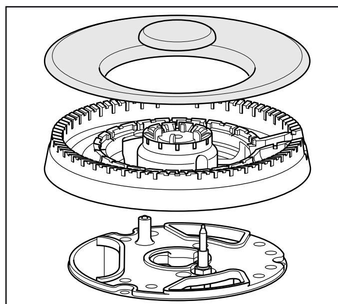
Gasbranders

Op elke bedieningsknop staat de brander aangeduid die deze controleert.



Voor een correcte werking van het apparaat is het noodzakelijk om te controleren of de roosters en alle delen van de branders juist geplaatst zijn. Verwissel de deksels van de branders niet.





Handmatige vonkontsteking

1. Druk op de knop van de gekozen brander en draai deze naar links tot de gewenste stand.
2. Breng een aansteker of vlam (aanstekers, lucifers, enz.) bij de brander.

Automatische vonkontsteking

Indien uw kookplaat beschikt over automatische vonkontsteking (bougies).

1. Druk op de knop van de gekozen brander en draai deze naar links tot de maximale vermogensstand.
   Terwijl de knop ingedrukt is, ontstaan vonken in alle branders. De vlam gaat aan.
2. Laat de knop los.
3. Draai de knop in de gewenste stand.

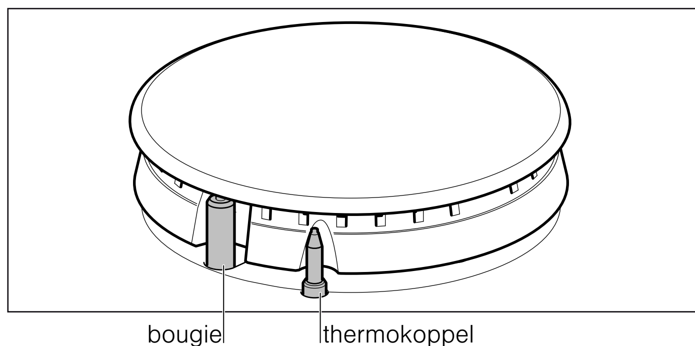
Indien deze niet ontvlamt, draai de knop in de uitstand en herhaal de stappen. Houd deze keer de knop langer ingedrukt (tot 10 seconden).

⚠ **Deflagratiegevaar!**

Indien na het verstrijken van 15 seconden de vlam niet aangaat, schakel de brander uit en open de deur of het venster van de ruimte. Wacht minstens een minuut voordat u probeert de brander aan te steken.

Veiligheidssysteem

Afhankelijk van het model, kan uw kookplaat beschikken over een veiligheidssysteem (thermokoppel), dat de gasuitlaat verhindert indien de branders per ongeluk uitgaan.



bougie thermokoppel

Om te garanderen dat deze voorziening actief zou zijn:

1. Ontsteek de brander op gewone wijze.
2. Laat de knop niet los, houd deze stevig ingedrukt gedurende 4 seconden nadat de vlam ontstoken is.

Een brander uitdoven

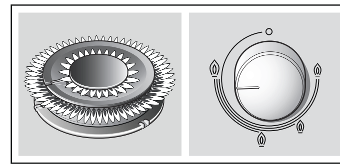
Draai de overeenstemmende knop naar rechts tot stand 0.

Vermogensstanden

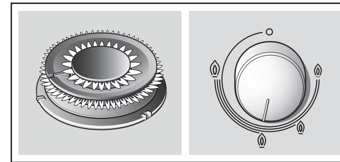
Met de progressieve knoppen kan het vermogen geregeld worden dat u nodig heeft, tussen de maximum- en de minimumstand.

Stand		
Stand	O	Knop gesloten
Grote vlam	🔥	Maximale opening of capaciteit en elektrische vonkontsteking
Kleine vlam	🔥	Minimale opening of capaciteit

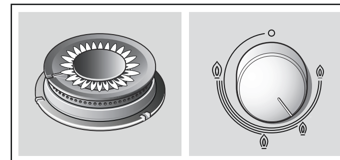
In het geval van dualbranders met dubbele vlam kunnen de binnenste en buitenste vlammen afzonderlijk geregeld worden. De mogelijke vermogensstanden zijn:



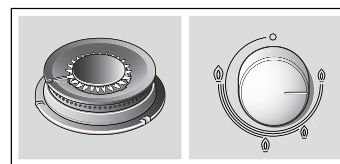
Buitenste en binnenste vlam op de maximumstand.



Buitenste vlam op de minimumstand, binnenste vlam op de maximumstand.



Binnenste vlam op de maximumstand.



Binnenste vlam op de minimumstand.

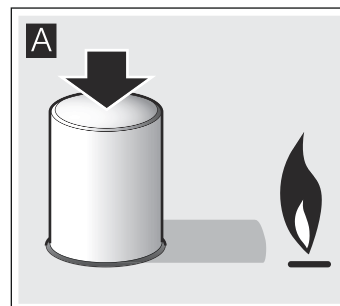
Hoofdschakelaar / Vergrendeling van de kookplaat (Main Switch)

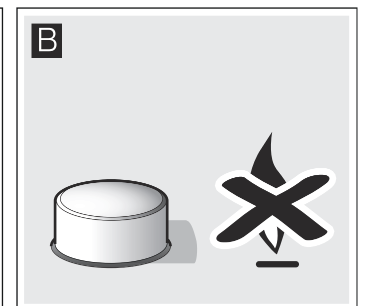
De kookplaat kan voorzien zijn van een hoofdschakelaar, die de algemene gasverdeling afsluit en alle branders gelijktijdig uitdooft. Deze schakelaar is heel praktisch wanneer er kinderen in huis zijn, of indien om een bepaalde reden snel alle branders moeten worden uitgedoofd.

Om de kookplaat te vergrendelen:

Druk op de hoofdschakelaar.

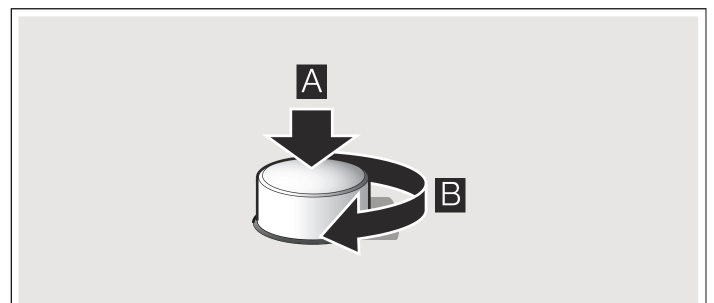
Alle branders die ingeschakeld zijn, gaan uit. De kookplaat wordt vergrendeld.





Om de kookplaat te ontgrendelen:

1. Plaats alle knoppen in de uitstand.
2. Druk en draai de hoofdschakelaar rechtsom tot tegen de aanslag.



De algemene gasverdeling wordt geopend. U kan de kookplaat normaal gebruiken.

Waarschuwingen

Tijdens de werking van de brander is het normaal een zacht gefluit te horen.

Bij de eerste gebruiken is het normaal dat geuren afgegeven worden. Dit betekent geen risico noch defecte werking. Deze verdwijnen langzamerhand.

Een vlam met een oranje kleur is normaal. Deze is te wijten aan de aanwezigheid van stof in de omgeving, gemorste vloeistof, enz.

Mocht de vlam van de brander per ongeluk uitgaan, sluit dan de bedieningsknop van de brander en wacht ten minste 1 minuut alvorens hem weer te proberen aan te steken.

Enkele seconden nadat de brander uitgaat, klinkt er een geluid (plof). Dit is geen afwijking, dit betekent dat de veiligheid gedeactiveerd is.

Houd zo zuiver mogelijk. Indien de bougies vuil zijn, zal de ontsteking gebrekkig zijn. Reinig deze regelmatig met een kleine niet-metalen borstel, houd er rekening mee dat de bougies geen harde schokken mogen ondergaan.

Tips bij het bereiden

Brander	Zeer hevig - Hevig	Middelhoog	Laag
Wokbrander	Aan de kook brengen, koken, braden, aanbakken, paella's, Aziatische gerechten (wok)	Opwarmen en warm houden: bereid voedsel, kant-en-klaarmaaltijden	
Snelbrander	Schnitzel, steak, omelet, gefrituurde gerechten	Rijst, bechamel, ragout	Stomen: vis, groenten
Halfsnelbrander	Gestoomde aardappelen, verse groenten, maaltijdsoepen, pastagerechten	Opwarmen en warm houden van kant-en klaarmaaltijden en verfijnde stoofschotels bereiden	
Hulpbrander	Koken: stoofschotels, rijstepap, karamel	Ontdooien en langzaam koken: peulvruchten, fruit, diepvriesproducten	Bereiden/ smelten: boter, chocolade, gelatine

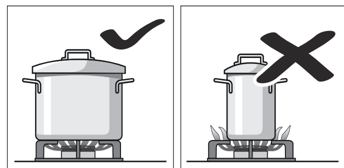
Kookpannen

Geschikte pannen

Brander	Minimumdiameter van de pan	Maximumdiameter van de pan
Wokbrander	22 cm	
Snelbrander	22 cm	26 cm
Halfsnelbrander	14 cm	20 cm
Hulpbrander	12 cm	16 cm

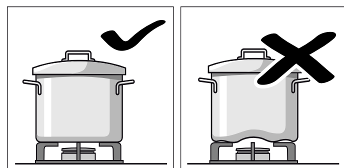
Waarschuwingen voor het gebruik

Onderstaande raadgevingen helpen u energie te besparen en schade vermijden aan de pannen:



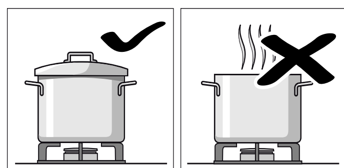
Gebruik pannen met een geschikte maat voor elke brander.

Gebruik geen kleine pannen op grote branders. De vlam mag de zijkanten van de pan niet raken.

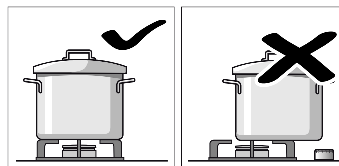


Gebruik geen vervormde pannen die onstabiel staan op de kookplaat. De pannen zouden kunnen kantelen.

Gebruik altijd pannen met een vlakke en dikke bodem.

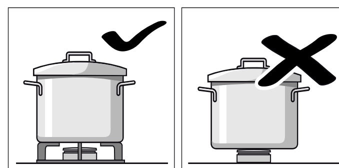


Kook niet zonder deksel of met verschoven deksel. Een deel van de energie gaat verloren.



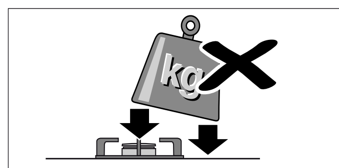
Plaats de pan op het midden van de brander. Zo niet, dan kan deze omvallen.

Plaats geen grote pannen op de branders naast de knoppen. Deze kunnen beschadigd worden wegens te hoge temperatuur.



Plaats de pannen op de roosters, nooit rechtstreeks op de brander.

Controleer voor gebruik of de roosters en de branderdeksels op de juiste wijze zijn geplaatst.



Hanteer de pannen voorzichtig op de kookplaat.

Stoot niet tegen de kookplaat aan, noch plaats hierop te hoge gewichten.

Reiniging en onderhoud

Reiniging

Wanneer het apparaat koud is, reinig het met een spons, water en zeep.

Reinig na elk gebruik het oppervlak van de verschillende elementen van de brander, nadat deze is afgekoeld. Achtergebleven resten (aangekoekt voedsel, vetdruppels, enz.), hoe weinig ook, zetten zich vast op het oppervlak en zijn later moeilijker te verwijderen. Voor een correcte vlam moeten de openingen en gleuven schoon zijn.

De beweging van sommige pannen kan metaalresten achterlaten op de roosters.

Reinig de branders en de roosters met zeepsop en wrijf erover met een niet-metalen borstel.

Indien de roosters rubber voetjes hebben, wees voorzichtig bij het reinigen hiervan. De voetjes kunnen losraken en het rooster kan de kookplaat krassen.

Droog de branders en de roosters altijd volledig. De aanwezigheid van waterdruppels of vochtige zones bij de aanvang van het koken kan het email beschadigen.

Na het reinigen en drogen van de branders, zorg dat de branderdeksels juist geplaatst zijn op de diffusor.

Attentie!

- Gebruik geen stoomreinigers. Dit zou de kookplaat kunnen beschadigen.
- Indien de kookplaat een glazen of aluminium paneel heeft, gebruik geen mes, schraper of dergelijke om de verbinding met het metaal te reinigen.

Onderhoud

Reinig meteen gemorste vloeistof. Zo wordt vermeden dat de etensresten zouden kleven en bespaart u onnodige inspanningen.

Laat geen zure vloeistoffen (citroensap, azijn, enz..) op de kookplaat.

Vanwege de hoge temperatuur kunnen de wokbrander en de roestvrij stalen zones (vetpot, omtrek van de branders, etc.) van kleur veranderen. Dit is normaal. Reinig, na elk gebruik, deze zones met een geschikt product voor roestvrij staal.

Er wordt aanbevolen regelmatig het reinigingsmiddel te gebruiken dat beschikbaar is bij onze technische dienst met code 464524.

Attentie!

Het schoonmaakmiddel voor roestvrij staal mag niet gebruikt worden in de zone rond de bedieningsknoppen. Dit om te voorkomen dat de aanwijzingen (serigrafie) worden uitgeveegd.

Afwijkingen verhelpen

In sommige gevallen kunnen de waargenomen afwijkingen gemakkelijk verholpen worden. Neem de volgende raadgevingen in acht alvorens de Technische dienst te bellen:

Afwijking	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De algemene elektrische werking is defect.	Defecte zekering.	Controleer in de zekeringkast of de zekering stuk is en vervang deze.
	De magnetothermische schakelaar of een differentieel is uitgeschakeld.	Controleer in het algemeen schakelbord of de magnetothermische schakelaar of een differentieel zijn uitgeschakeld.
De automatische vonkontsteking werkt niet.	Er kunnen zich etensresten of resten van reinigingsmiddelen tussen de bougies en de branders bevinden.	De ruimte tussen de bougie en de brander moet schoon zijn.
	De branders zijn nat.	Droog de branderdeksels zorgvuldig.
	De branderdeksels zijn niet juist geplaatst.	Controleer of de deksels juist geplaatst zijn.
	Het apparaat is niet geaard, niet goed aangesloten of de aardleiding is defect.	Neem contact op met de elektrische installateur.
De vlam van de brander is niet gelijkmatig.	De onderdelen van de brander zijn niet juist geplaatst.	Plaats de onderdelen op de juiste manier.
	De gleuven van de brander zijn vuil.	Reinig de gleuven van de brander.
De gasstroom lijkt niet normaal of er komt geen gas uit.	De gasuitlaat is afgesloten met de tussenliggende kranen.	Zet eventuele afsluitkranen open.
	Indien het gas uit een gasfles komt, kijk of deze leeg is.	Vervang de gasfles.
Het ruikt naar gas in de keuken.	Er staat een gaskraan open.	Sluit de gaskranen.
	De gasfles is niet goed aangesloten.	Controleer of de aansluiting perfect is.
	Mogelijk gaslek.	Sluit de gaskraan, lucht de ruimte en waarschuw onmiddellijk een installatie-technicus die bevoegd is voor het controleren en certificeren van de installatie. Gebruik het apparaat niet totdat u er zeker van bent dat er geen gaslek in de installatie of in het apparaat is.

Afwijking	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De brander gaat meteen uit als de knop wordt losgelaten.	U heeft de knop niet lang genoeg ingedrukt.	Houd de knop, na het ontvlammen van de brander, nog enkele seconden ingedrukt.
	De gleuven van de brander zijn vuil.	Reinig de gleuven van de brander.

Technische dienst

Indien onze Technische Dienst aangevraagd wordt, dient het productnummer (E-Nr.) en het fabricagenummer (FD) van het apparaat te worden verstrekt. Deze informatie staat op het gegevensplaatje, op de onderzijde van de kookplaat en op het label van de gebruiksaanwijzing.

Garantievoorwaarden

Indien het apparaat, tegen onze verwachting in, schade vertoont of niet voldoet aan de voorziene kwaliteitseisen, verzoeken we u om ons dit zo snel mogelijk te laten weten. Opdat de garantie geldig zou zijn, mag het apparaat niet gemanipuleerd noch onderworpen zijn aan een ongeschikt gebruik.

De garantievoorwaarden die van toepassing zijn, worden bepaald door de vertegenwoordiging van onze onderneming in het land waarin de aankoop uitgevoerd is. U kunt gedetailleerde informatie aanvragen op onze verkooppunten. U moet het aankoopbewijs tonen om gebruik te maken van de garantie.

Recht op wijzigingen voorbehouden.

Technische informatie

		Hulpbrander	Halfsnelbrander	Snelbrander	Brander dubbele vlam	Brander driedubbele vlam	Dualbrander dubbele vlam
Thermisch vermogen		1,00 kW	1,75 kW	3,00 kW	3,30 kW	4,00 kW	4,60/5,00 kW
Model	PCP615B90V	1	2	1	0	0	0
	PCQ715B80V	1	2	1	0	1	0
	PCQ715B90V	1	2	1	0	1	0
	PCQ715M90V	1	2	1	0	1	0
	PCR915B91V	1	2	1	0	0	1
	PCP615A90V	1	2	1	0	0	0
	PCQ715A80V	1	2	1	0	1	0
	PCQ715A90V	1	2	1	0	1	0
Afstelmogelijkheden		AARDGAS G20/17,6 - 19,6 mbar; 1,76 - 1,96 kPa					
		VLOEIBAAR PETROLEUMGAS G30/27,5 mbar; 2,75 kPa					
Elektrische eigenschappen		110 - 240 V~ 50/60 Hz	0,0344/0,0158 A				

LET OP: Dit product werkt op vloeibaar petroleumgas. De thermische capaciteit van de branders is geschikt voor beide gastypes (zowel vloeibaar petroleumgas als aardgas). Als u het product wilt gebruiken met aardgas, neem dan contact op met ons servicecenter.

BELANGRIJK

- Plaats de roosters en de branders zoals aangegeven staat in de schema's waarop het model wordt beschreven.
- Houd het gebied rond het apparaat vrij van brandbare materialen, benzine en andere brandbare dampen en vloeistoffen.
- Niet als verwarming gebruiken, dat is gevaarlijk.

VOOR UW VEILIGHEID

ALS U GAS RUIKT:

- OPEN ALLE RAMEN
- RAAK DE ELEKTRISCHE SCHAKELAARS NIET AAN
- DOOF DE VLAMMEN DOOR DE HOOFD DOORLAATKLEP TE SLUITEN
- BEL DIRECT UW GASLEVERANCIER OF HET CENTRALE NUMMER VOOR GASLEKKEN

VOOR UW VEILIGHEID

- BEWAAR GEEN BENZINE OF ANDERE BRANDBARE VLOEISTOFFEN IN DE NABIJHEID VAN UW APPARAAT
- INSTALLEER HET PRODUCT VOLGENS DE GEBRUIKSAANWIJZING OM ZO WARMTESCHADE AAN UW MEUBELS TE VOORKOMEN

Milieu Bewust

BSH Home Appliances draagt zorg voor het milieu en voorkomt verontreiniging door het gebruik van recyclebaar materiaal of hergebruikbaar materiaal voor de verpakking van het product.

Deze verpakking heeft uw nieuwe apparatuur tijdens het transport naar uw huis beschermd. Draag bij aan een beter milieu door het verpakkingsmateriaal op een bewuste manier weg te werpen, probeer het te recyclen, hierdoor zorgt u voor minder afval en wordt het verbruik van natuurlijke hulpbronnen verminderd waardoor ontbossing wordt tegengegaan.

Verouderde huishoudapparaten zijn geen waardeloos afval! Bewuste recycling kan waardevolle grondstoffen genereren.

Wij rekenen op uw medewerking bij het indienen van dit materiaal voor recycling of hergebruik bij de aangewezen instanties binnen uw gemeenschap. Wij vragen u in contact te treden met uw gemeente om meer informatie te verkrijgen over hoe u uw afval het beste kunt recyclen.

Uw kinderen en het milieu zullen u dankbaar zijn!

Robert Bosch Hausgeräte GmbH CIF: A-28-893550

E-Nr	PCQ715M90V	FD

TIPO: HSE-S7F4V30 CLASSE: 3 CATEG.: II 2,3

110-240 V~
50/60 Hz
0,0344/0,0158 A

PARRILLAS A GAS PARA EMPOTRAR
FOGÃO DE MESA A GAS PARA EMBUTIR

QUEMADOR	UDS	CAPACIDADES TÉRMICAS L.P. Y NATURAL	
		kJ/h	kW
AUXILIAR	1		1,00
SEMIRRÁPIDO	2		1,75
RÁPIDO	1		3,00
TRIPLE LLAMA	1		4,00
TOTAL		0	11,50

GAS NATURAL G20/17,6-19,6 mbar; 1,76-1,96 kPa
GAS LP G-30/27,5 mbar; 2,75 kPa

ESTE PRODUCTO FUE AJUSTADO EN FÁBRICA A GAS LP, PARA CAMBIAR A GAS NATURAL LLAMAR A NUESTRO SERVICIO TÉCNICO.

BR/MX GAS LP G30 HECHO EN ESPAÑA
FABRICADO EM ESPANHA

Robert Bosch Hausgeräte GmbH CIF: A-28-893550

E-Nr	PCP615B90V	FD

TIPO: HSE-S6F4030 CLASSE: 3 CATEG.: II 2,3

110-240 V~
50/60 Hz
0,0344/0,0158 A

PARRILLAS A GAS PARA EMPOTRAR
FOGÃO DE MESA A GAS PARA EMBUTIR

QUEMADOR	UDS	CAPACIDADES TÉRMICAS L.P. Y NATURAL	
		kJ/h	kW
AUXILIAR	1	2300	1,00
SEMIRRÁPIDO	2	4100	1,75
RÁPIDO	1	6800	3,00
TRIPLE LLAMA	0		
TOTAL		17300	7,50

GAS NATURAL G20/17,6-19,6 mbar; 1,76-1,96 kPa
GAS LP G-30/27,5 mbar; 2,75 kPa

ESTE PRODUCTO FUE AJUSTADO EN FÁBRICA A GAS LP, PARA CAMBIAR A GAS NATURAL LLAMAR A NUESTRO SERVICIO TÉCNICO.

BR/MX GAS LP G30 HECHO EN ESPAÑA
FABRICADO EM ESPANHA

Robert Bosch Hausgeräte GmbH CIF: A-28-893550

E-Nr	PCQ715B80V	FD

TIPO: HSE-S7F4V30 CLASSE: 3 CATEG.: II 2,3

110-240 V~
50/60 Hz
0,0344/0,0158 A

PARRILLAS A GAS PARA EMPOTRAR
FOGÃO DE MESA A GAS PARA EMBUTIR

QUEMADOR	UDS	CAPACIDADES TÉRMICAS L.P. Y NATURAL	
		kJ/h	kW
AUXILIAR	1	2300	1,00
SEMIRRÁPIDO	2	4100	1,75
RÁPIDO	1	6800	3,00
TRIPLE LLAMA	1	8900	4,00
TOTAL		26200	11,50

GAS NATURAL G20/17,6-19,6 mbar; 1,76-1,96 kPa
GAS LP G-30/27,5 mbar; 2,75 kPa

ESTE PRODUCTO FUE AJUSTADO EN FÁBRICA A GAS LP, PARA CAMBIAR A GAS NATURAL LLAMAR A NUESTRO SERVICIO TÉCNICO.

BR/MX GAS LP G30 HECHO EN ESPAÑA
FABRICADO EM ESPANHA

Robert Bosch Hausgeräte GmbH CIF: A-28-893550

E-Nr	PCQ715B90V	FD

TIPO: HSE-S7F4V30 CLASSE: 3 CATEG.: II 2,3

110-240 V~
50/60 Hz
0,0344/0,0158 A

PARRILLAS A GAS PARA EMPOTRAR
FOGÃO DE MESA A GAS PARA EMBUTIR

QUEMADOR	UDS	CAPACIDADES TÉRMICAS L.P. Y NATURAL	
		kJ/h	kW
AUXILIAR	1		1,00
SEMIRRÁPIDO	2		1,75
RÁPIDO	1		3,00
TRIPLE LLAMA	1		4,00
TOTAL		0	11,50

GAS NATURAL G20/17,6-19,6 mbar; 1,76-1,96 kPa
GAS LP G-30/27,5 mbar; 2,75 kPa

ESTE PRODUCTO FUE AJUSTADO EN FÁBRICA A GAS LP, PARA CAMBIAR A GAS NATURAL LLAMAR A NUESTRO SERVICIO TÉCNICO.

BR/MX GAS LP G30 HECHO EN ESPAÑA
FABRICADO EM ESPANHA

Robert Bosch Hausgeräte GmbH CIF: A-28-893550

E-Nr	PCP615A90V	FD

TIPO: HSE-S6F4010 CLASSE: 3 CATEG.: II 2,3

110-240 V~
50/60 Hz
0,0344/0,0158 A

PARRILLAS A GAS PARA EMPOTRAR
FOGÃO DE MESA A GAS PARA EMBUTIR

QUEMADOR	UDS	CAPACIDADES TÉRMICAS L.P. Y NATURAL	
		kJ/h	kW
AUXILIAR	1		1,00
SEMIRRÁPIDO	2		1,75
RÁPIDO	1		3,30
TRIPLE LLAMA	0		
TOTAL		0	7,50

GAS NATURAL G20/17,6-19,6 mbar; 1,76-1,96 kPa
GAS LP G-30/27,5 mbar; 2,75 kPa

ESTE PRODUCTO FUE AJUSTADO EN FÁBRICA A GAS LP, PARA CAMBIAR A GAS NATURAL LLAMAR A NUESTRO SERVICIO TÉCNICO.

BR/MX GAS LP G30 HECHO EN ESPAÑA
FABRICADO EM ESPANHA

Robert Bosch Hausgeräte GmbH CIF: A-28-893550

E-Nr	PCQ715A80V	FD

TIPO: HSE-S7F4V10 CLASSE: 3 CATEG.: II 2,3

110-240 V~
50/60 Hz
0,0344/0,0158 A

PARRILLAS A GAS PARA EMPOTRAR
FOGÃO DE MESA A GAS PARA EMBUTIR

QUEMADOR	UDS	CAPACIDADES TÉRMICAS L.P. Y NATURAL	
		kJ/h	kW
AUXILIAR	1		1,00
SEMIRRÁPIDO	2		1,75
RÁPIDO	1		3,00
TRIPLE LLAMA	1		4,00
TOTAL		0/0	11,50

GAS NATURAL G20/17,6-19,6 mbar; 1,76-1,96 kPa
GAS LP G-30/27,5 mbar; 2,75 kPa

ESTE PRODUCTO FUE AJUSTADO EN FÁBRICA A GAS LP, PARA CAMBIAR A GAS NATURAL LLAMAR A NUESTRO SERVICIO TÉCNICO.

BR/MX GAS LP G30 HECHO EN ESPAÑA
FABRICADO EM ESPANHA

Robert Bosch Hausgeräte GmbH CIF: A-28-893550

E-Nr	PCR915M91V	FD

TIPO: HSE-S9F4W30 CLASSE: 3 CATEG.: II 2,3

110-240 V~
50/60 Hz
0,0344/0,0158 A

PARRILLAS A GAS PARA EMPOTRAR
FOGÃO DE MESA A GAS PARA EMBUTIR

QUEMADOR	UDS	CAPACIDADES TÉRMICAS L.P. Y NATURAL	
		kJ/h	kW
AUXILIAR	1		1,00
SEMIRRÁPIDO	2		1,75
RÁPIDO	1		3,00
DOBLE LLAMA	1		4,60 / 5,00
TOTAL		0/0	12,10 / 12,5

GAS NATURAL G20/17,6-19,6 mbar; 1,76-1,96 kPa
GAS LP G-30/27,5 mbar; 2,75 kPa

ESTE PRODUCTO FUE AJUSTADO EN FÁBRICA A GAS LP, PARA CAMBIAR A GAS NATURAL LLAMAR A NUESTRO SERVICIO TÉCNICO.

BR/MX GAS LP G30 HECHO EN ESPAÑA
FABRICADO EM ESPANHA

Robert Bosch Hausgeräte GmbH CIF: A-28-893550

E-Nr	PCQ715A90V	FD

TIPO: HSE-S7F4V10 CLASSE: 3 CATEG.: II 2,3

110-240 V~
50/60 Hz
0,0344/0,0158 A

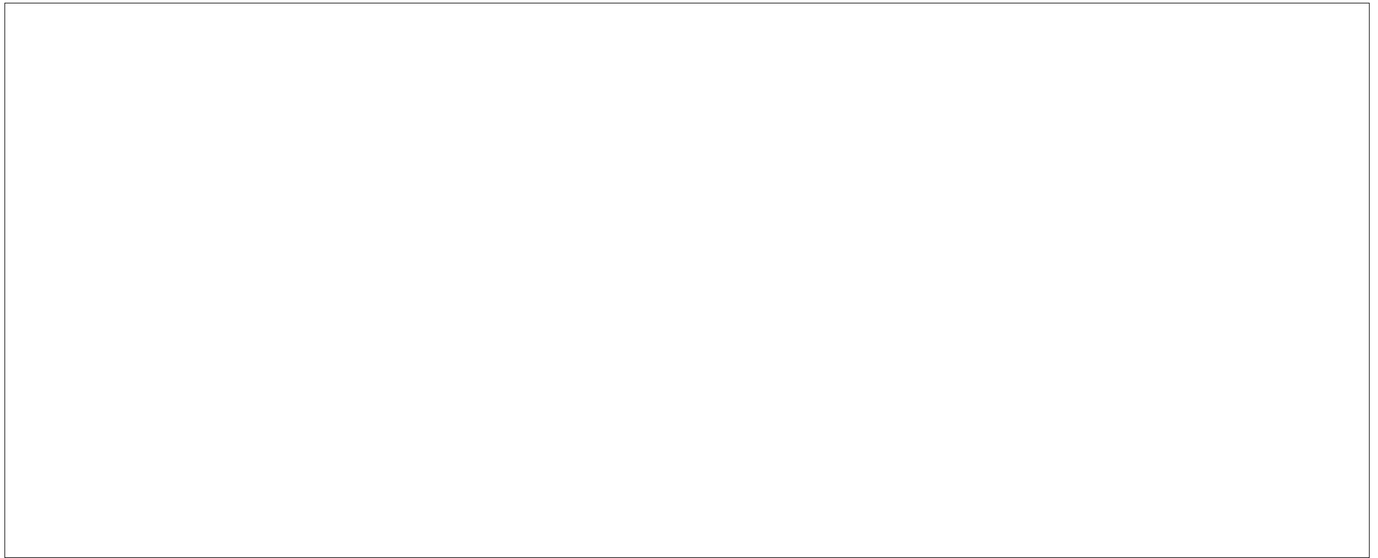
PARRILLAS A GAS PARA EMPOTRAR
FOGÃO DE MESA A GAS PARA EMBUTIR

QUEMADOR	UDS	CAPACIDADES TÉRMICAS L.P. Y NATURAL	
		kJ/h	kW
AUXILIAR	1		1,00
SEMIRRÁPIDO	2		1,75
RÁPIDO	1		3,00
TRIPLE LLAMA	1		4,00
TOTAL		0/0	11,50

GAS NATURAL G20/17,6-19,6 mbar; 1,76-1,96 kPa
GAS LP G-30/27,5 mbar; 2,75 kPa

ESTE PRODUCTO FUE AJUSTADO EN FÁBRICA A GAS LP, PARA CAMBIAR A GAS NATURAL LLAMAR A NUESTRO SERVICIO TÉCNICO.

BR/MX GAS LP G30 HECHO EN ESPAÑA
FABRICADO EM ESPANHA



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com



9000803360

D